

ズーム
ZOOM JAPON
www.zoomjapon.info
gratuit numéro 86 - décembre 2018 - janvier 2019

TENDANCE
Le Nouvel an dans l'Archipel p. 20

VOYAGE
Mie, un joyau inégalé p. 26

Cet autre Japon alternatif

Benjamin Parks pour Zoom Japon

ÉDITO Différence



On présente souvent le Japon comme un pays où le conformisme est plus fort que tout. Ce n'est certes pas tout à fait inexact, mais il existe au sein de la société des éléments qui refusent de s'aligner sur le mode de vie consumériste et qui souhaitent développer de nouveaux modes d'échanges tout en renforçant la solidarité. On peut estimer qu'il s'agit de doux rêveurs, mais le fait est que leur mouvement gagne peu à peu du terrain. C'est donc cet autre Japon que nous avons voulu vous présenter dans ce dernier numéro de l'année. Nous en profitons pour vous souhaiter d'excellentes fêtes et vous donner rendez-vous en février pour la première livraison de 2019.

La Rédaction
courrier@zoomjapon.info

250 **Tel est le nombre de Japonais âgés de 6 à 18 ans qui ont mis fin à leurs jours entre avril 2017 et mars 2018 (année fiscale au Japon), soit 5 de plus que l'année dernière. Un total jamais atteint depuis 30 ans qui suscite de nombreuses réactions. Les autorités promettent la création prochaine d'un système de détection des enfants à haut risque et une campagne de sensibilisation.**

Le regard d'Eric Rechsteiner

Gotô, préfecture de Nagasaki



© Eric Rechsteiner

La nuit est tombée et on se réunit sur ce parking pour participer à un tournoi nocturne de pétanque. Ce sport prend de l'ampleur dans l'Archipel et a tendance à tailler des croupières au gateball, ce jeu inspiré du croquet très populaire chez les Japonais d'un certain âge, mais qui nécessite un terrain aménagé. Ce qui n'est pas le cas de la pétanque qui permet la même convivialité si chère aux pratiquants.

GÉOGRAPHIE Une île engloutie par les flots

Située au nord de Hokkaidô, l'île d'Esanbe Hanakita Kojima qui ne figurait déjà pas sur les cartes nippones n'y apparaîtra donc jamais. S'élevant à 1,4 m au-dessus de la mer, elle était inhabitée, mais elle avait fait l'objet d'un recensement et baptisée en 2014 lorsque le gouvernement avait décidé de dresser la liste de tous ses territoires dans le contexte de différends territoriaux avec ses voisins.

ECONOMIE Le temps des grands travaux

C'est par souci de relancer l'économie, mais aussi par volonté de renforcer les infrastructures que le Premier ministre Abe Shinzô souhaite rassembler de fortes sommes pour réaliser de grands travaux. Il table sur une enveloppe de 10 000 milliards de yens (77,3 milliards d'euros) pour atteindre son objectif. Les récents séismes à Ôsaka et Hokkaidô ne sont pas étrangers à cette décision.

Parc Nakajima

Sapporo, Japon



Sapporo, ville internationale où humains et nature sont étroitement liés

http://www2.city.sapporo.jp/global/french/#



Cocoroom

Implantée dans le quartier de Kamagasaki à Ôsaka, Cocoroom a été créée par la poétesse Ueda Kanayo.

Cet autre Japon alternatif

Après la bulle financière et la crise qui en a découlé, une partie de la population requestionne les rapports sociaux.

Il fut un temps où le Japon était littéralement en ébullition. Comme nous l'avons rappelé dans notre numéro d'avril 2018 (voir *Zoom Japon* n°79), le Japon des années 1960 était un pays troublé, déchiré par la lutte sans fin entre un gouvernement conservateur et le mouvement étudiant de gauche. Puis, au début des années 1970, les manifestants ont soit renoncé, soit basculé dans la clandestinité et pris pour certains la voie du terrorisme. Au cours des deux décennies suivantes, l'Archipel a disparu de la carte mondiale du militantisme social dans le contexte d'une amélioration de la situation économique et de l'adoption d'une approche hédoniste de la vie, ce qui a abouti aux folles années de la "bulle économique".

Mais depuis que la fête est finie, et avec l'émergence d'une économie à deux vitesses, on a vu apparaître une nouvelle catégorie de travailleurs précaires et de familles dans le besoin (voir *Zoom Japon* n°73, septembre 2017), un nombre croissant de personnes a redécouvert la culture du bricolage et de l'engagement social. Ce mouvement a encore été renforcé par la catastrophe nucléaire de Fukushima en 2011, dont les implications politiques ont convaincu de nombreux Japonais à se tourner vers une forme de participation démocratique plus active.

Alors que la mondialisation repose sur le consumérisme et l'exploitation sociale et économique, plusieurs associations nippones ont rejoint des mouvements similaires à l'étranger pour promouvoir un environnement plus humain, fondé sur la culture du don, de la collaboration et de la réciprocité.

Plus important encore, comme l'a récemment expliqué l'écrivain Tsurumi Wataru dans un essai, les activistes japonais, à l'instar de leurs homologues étrangers, s'éloignent désormais de la protestation contre le système en place pour créer des modes de vie alternatifs. Dans ce numéro, vous découvrirez le Kunitachi 0-yen Shop de Tsurumi, à Tôkyô, l'espace alternatif Cry in Public situé à Mishima et l'orchestre punk Turtle Island qui évolue à Toyota. Il en existe beaucoup d'autres dans le reste du pays. En voici quelques exemples représentatifs :

Kosaten (http://kosaten.org/en/) est un lieu confortable et décontracté situé dans l'ouest de la capitale. Il est dirigé par un petit collectif appelé Dis-loc. Selon ses membres, il s'agit *"plus qu'un simple projet artistique qui diffère du militantisme direct"*. Ils sont ouverts à quiconque s'intéresse aux questions sociales et aux interactions sociales. Toutes les semaines, des discussions sur le féminisme et le genre, les réfugiés au Japon et d'autres sujets contemporains peuvent avoir lieu en japonais et en anglais. Ses membres sont également engagés dans des activités créatives comme l'Open Art Lab ou des cours de cuisine souvent animés par un résident étranger), le tout pour un prix modique.

La **Shibaura House** (www.shibaurahouse.jp/en) est l'un des rares lieux non-gouvernementaux à Tôkyô qui propose un espace public ouvert et gratuit. Conçu par la célèbre architecte SEJIMA Kazuyo, le premier et le deuxième étage de l'immeuble comprennent un espace de jeux pour enfants, une bibliothèque (principalement des ouvrages sur le design) et un espace de restauration. Ils peuvent être utilisés librement par tout le monde, aussi longtemps qu'ils le souhaitent, pour étudier, lire, créer, socialiser, se détendre, déjeuner, etc. Parmi les activités proposées, on trouve des groupes de loisirs pour les enfants, des cours d'anglais, des discussions et bien plus encore, souvent avec une connexion internationale. Le jardin du deuxième étage accueille des événements liés à ses cultures tout au long de l'année. Une des idées principales de la Shibaura House est que l'ouverture et l'atmosphère accueillante du bâtiment permettent une interaction entre les résidents locaux et les salariés ou les personnes de passage.


Jean Derome pour Zoom Japon

Ce petit bout de terrain géré par Kasu Harappa ONDI est un espace unique dans le quartier de Yanaka.

Kasu Harappa ONDI (www.facebook.com/harappa.ondi) est un lieu unique dans le paysage urbain de la capitale. *Harappa* signifie un champ en friche et, de fait, il s'agit d'un petit terrain non aménagé et "vacant". Situé dans une rue calme du quartier de Yanaka (voir *Zoom Japon* n°42, juillet 2014), il est entouré de maisons et de vieilles entreprises. Il est régulièrement loué par son propriétaire pour des activités publiques tels que des marchés, des spectacles de danse et de musique, des expositions de photographies et d'art, etc. Les frais de location sont extrêmement bas. Fait important, comme il s'agit d'une propriété privée, les gens peuvent y faire ce qu'ils veulent sans craindre d'être interpellés par la police. Bien sûr, étant un espace ouvert, les saisons dictent le nombre d'événements. Il y en a moins en hiver, mais le terrain est disponible toute l'année. Dans une ville comme Tôkyô où l'espace non réglementé est presque inexistant et où les galeries facturent des frais de location élevés, ONDI s'avère idéal pour expérimenter et faire preuve de créativité.

Hello Garden (http://hellogarden.jp) est un autre espace public ouvert situé à Chiba, à l'est de la métropole. C'est un jardin dont le but est d'inspirer et de provoquer une réflexion sur la vie quotidienne. Il s'agit de montrer aux gens qu'ils peuvent apporter de petits changements à leur mode de vie pour créer un changement social plus important. Comme ONDI à Yanaka, il s'agit d'une parcelle de terrain ordinaire acheté par un propriétaire qui a ensuite décidé d'en faire un espace communautaire afin que les populations locales puissent apprécier leur propre région et avoir l'occasion d'expérimenter de nouveaux projets. L'espace dispose de parcelles de légumes et d'herbes de saison, de quelques petits arbres et des fleurs. Un autre élément permanent du jardin est une bibliothèque de livres et de magazines, à lire sur place ou à emporter. Les publications comprennent des livres sur la vie quotidienne, la cuisine et le jardinage. Il y a également ce qu'on appelle une "How much shop", c'est-à-dire un espace où ils vendent quelques articles (vêtements, articles ménagers, etc.) et où le client définit lui-même le prix. Leurs activités incluent des événements culinaires (cela semble être une constante, même parmi les groupes de bricolage), un lieu d'échange linguistique, des soirées DJ ou encore des stands d'artisanat. En fin de compte, tout cela sert à promouvoir les valeurs fondamentales liées au jardin, à savoir la durabilité de la communauté, les échanges interpersonnels et le système D.

Kuriya (http://kuriya.co) est une organisation tokyoïte qui travaille avec les jeunes immigrants/étrangers et les jeunes japonais (âgés de 16 à 26 ans). Son objectif est de favoriser les liens entre les deux communautés grâce à la créativité, tout en développant leur estime de soi et leurs aptitudes dans la vie quotidienne. Plus largement, ils veulent montrer l'importance d'une société japonaise multiculturelle. Cela prend la forme d'une participation à des ateliers et à des cours de création qui donnent aux participants l'occasion de saisir les différences culturelles de manière positive et active. Basé à Takadanobaba, près de Shinjuku, Kuriya est financé par le Conseil des arts de la ville et la Fondation Toyota.

Cocoroom (http://gcg.cocoroom.org/en/) est une organisation à but non lucratif implantée à Ôsaka qui dispose d'un centre culturel et d'une maison d'hôtes. Elle mène des activités créatives et pratiques auprès de la communauté locale qui n'est pas sans problème. Elle se situe à Nishinari (plus connu sous le nom de Kamagasaki), le plus grand quartier de travailleurs journaliers du Japon. La fondatrice de Cocoroom, UEDA Kanayo, et son équipe travaillent avec la population locale en faisant preuve de créativité et d'ouverture, tout en accueillant des voyageurs japonais et étrangers dans son établissement. Le nom de Cocoroom a été forgé à partir des mots japonais *koe* (voix), *kotoba* (mot) et *kokoro* (cœur). Il résume leur motivation en matière d'écoute, de compréhension et de connexion avec les habitants et les nombreuses personnes qu'ils côtoient. Kamagasaki a une mauvaise réputation auprès des Japonais en tant que zone dangereuse (plusieurs émeutes s'y sont déroulées dans le passé), mais de nombreux journaliers sont désormais âgés, avec peu de travail et peu de liens sociaux. Un nombre croissant d'entre eux devient SDF. Passer du temps chez Cocoroom permet de découvrir une face différente du Japon. Les résidents locaux s'arrêtent régulièrement au café Cocoroom pour prendre un thé gratuit et discuter avec le personnel. Les déjeuners et dîners en commun donnent à chacun le sentiment de faire partie d'une communauté plus large. La poétesse UEDA Kanayo a créé Cocoroom en 2003 et organise de nombreux événements culturels, notamment des ateliers de haïku, de calligraphie et de théâtre amateur. L'Université des arts de Kamagasaki est ouverte à tous et invite souvent des professionnels à donner des conférences, à organiser des débats et à animer des ateliers. Des endroits comme celui-ci sont extrêmement rares dans l'Archipel.

JEAN DEROME

RENCONTRE L'expérience Mishima

En dehors de la capitale japonaise, il existe de nombreux groupes très actifs qui défendent la liberté d'entreprendre.

La culture du "Do It Yourself" peut se développer n'importe où et la ville de Mishima ne fait pas exception. Située dans la préfecture de Shizuoka, à environ 90 km au sud de Tôkyô, cette cité ressemble à de nombreuses autres dans l'Archipel et son seul droit à la gloire culturelle a longtemps résidé dans le fait que l'écrivain MISHIMA Yukio (né HIRAOKA Kimitake) s'est inspiré d'elle pour choisir son nom de plume. Ce fut vrai jusqu'au jour où une bande d'éditeurs et accessoirement musiciens punk ont ouvert Cry In Public (CIP). *Zoom Japon* s'est rendu dans cet espace alternatif très actif et a rencontré l'un de ses membres fondateurs, Brian Clifton, originaire des Etats-Unis.

Brian, nous nous sommes rencontrés pour la première fois grâce à ton *Huckleberry Zine*, mais tu étais déjà impliqué dans la culture du "Do It Yourself" bien avant ton installation au Japon. N'est-ce pas ?

Brian Clifton : En effet. J'étais déjà intéressé par ce qui se passait dans ce domaine aux Etats-Unis. Chaque fois que je déménageais, même à l'étranger, je recherchais toujours des personnes qui partageaient la même approche que moi. J'ai toujours cru à cette idée de créer quelque chose par soi-même. Ainsi, quand je suis arrivé à Mishima, j'ai fait la même chose. C'est une ville plutôt petite qui n'a rien de comparable avec Tôkyô ou Ôsaka, mais j'ai eu la chance d'y rencontrer quelques personnes sur la même longueur d'onde que moi, ce qui nous a décidés à créer ce collectif.

Comment avez-vous rencontré les autres membres ?

B. C. : C'est une jolie histoire. Chaque jour, alors que je me rendais au travail, je voyais un groupe d'individus qui faisaient de la planche à roulettes. Je voulais les saluer, mais j'étais toujours pressé. Un week-end, je suis allé à leur rampe de planche à roulettes avec une pile de publications que je voulais leur donner, mais personne n'était là. Je les ai donc laissées là-bas avec un petit mot. Et puis le temps a passé. Quelque temps plus tard, j'ai ouvert ma propre école et l'un de mes premiers étudiants était Masumi, l'un des skateboarders, qui devait apprendre l'anglais pour son travail. Il m'a montré mon petit mot et m'a demandé si j'en étais l'auteur. C'est ainsi que nous sommes devenus amis (rires). Il m'a ensuite présenté Dirty (ou Daa-san, comme nous l'appelons), membre du collectif POPDROM SERVICE.

Dirty est une créatrice de zines chevronnée et ses réalisations (Carson Zine, Kathy Zine) sont assez célèbres. Je pensais qu'elle vivait à Tôkyô.

B. C. : Elle y a vécu. Elle s'est installée ici après la naissance de son enfant. Mais comme ses activités de Tôkyô lui manquaient, nous avons eu la chance de nous rencontrer. Nous nous sommes associés et avons commencé à chercher un espace pour nous lancer. Ce n'était pas facile car nous cherchions un lieu pas cher dans la mesure où nous assumions personnellement la plupart des dépenses. Nous voulions faire les choses dans un cadre légal et éviter de finir dans un vieux bâtiment abandonné. En même temps, nous avions besoin d'un endroit suffisamment proche de la gare pour que les gens de l'extérieur participant à nos événements n'aient pas de difficulté pour venir. Finalement, nous avons réussi à trouver. Malheureusement, cet espace est un peu petit, mais en bon état.

Vous avez évoqué les dépenses. Bien sûr, vous devez payer le loyer, les services publics, etc. Comment ça marche ? Avez-vous un système d'adhésion ?

B. C. : Oui, quelque chose comme ça. À l'heure actuelle, nous comptons environ dix membres à part entière, mais vous pouvez assister à nos événements même si vous n'êtes pas membre et, si tout va bien, payer une petite contribution. Daa-san utilise également CIP comme bureau (elle est traductrice) et paie donc une plus grande part des coûts. Nous recevons également de l'argent grâce à des dons et nous vendons des produits comme nos fanzines et nos t-shirts.

A l'entrée du CIP, on trouve un présentoir avec des zines et des livres. Ce sont des choses que vous vendez, n'est-ce pas ?

B. C. : Tout à fait. C'est une démarche relativement nouvelle et c'est encore à l'état expérimental. La plupart d'entre nous fabriquons ces choses par nous-mêmes ou nous connaissons des personnes qui font des choses similaires, et c'est notre façon de les promouvoir. Nous collaborons également avec des librairies et d'autres espaces alternatifs tels que Sunny Boy Books et Irregular Rhythm Asylum à Tôkyô. En dehors de ce présentoir, vous pouvez lire librement tous les documents posés sur les autres étagères. Vous pouvez consulter toutes nos activités et événements en ligne sur notre compte Twitter. Par exemple, j'organise un véritable marché gratuit qui s'apparente au Kunitachi 0-Yen Shop et, bien sûr, tout le monde est libre de s'y rendre et de prendre ce dont il a envie.

CIP est un lieu plutôt inhabituel, en particulier dans une petite ville comme Mishima. Comment se passent vos relations avec les gens du voisinage ?

B. C. : Je suis quasiment certain que beaucoup d'entre eux ont été intrigués par nos activités et se sont demandé qui étaient ces gars un peu bizarres, mais jusqu'à présent, nous n'avons eu



Benjamin Parks pour Zoom Japon

Chez Cry In Public, la diffusion de zines est une des activités importantes.



Benjamin Parks pour Zoom Japon

Brian Clifton est un des fondateurs de Cry In Public.

aucun problème avec nos voisins. Nous étions un peu inquiets au début parce que nous avons affiché des slogans anarchistes ("Abattez les murs qui disent que vous ne pouvez pas", "Résistez à la mort psychique"), mais heureusement cela n'a généré aucune réaction négative. Parfois, les personnes qui vivent ou travaillent par ici viennent voir ce que nous faisons ou nous invitent à bavarder. C'est très amical. À côté du CIP, il y a un restaurant d'*okonomiyaki* et nous y déjeunons parfois. Étrangement, nous avons essayé d'entrer en relation avec des étudiants de l'université locale (il y a quelques étudiants étrangers), mais sans grand succès.

Peux-tu évoquer certains des événements que vous avez organisés jusqu'à présent ?

B. C. : Nous avons une rencontre mensuelle autour de zines où les gens se réunissent, échangent et lisent certaines de ces publications. Nous avons même organisé un festival sur ce thème, en invitant des gens de tout le Japon. C'était vraiment bien, mais c'est un peu difficile de mettre sur pied de grands événements comme celui-ci, car nous avons tous un emploi, des familles et d'autres engagements en dehors de CIP. Outre les zines, nous organisons des ateliers où nous partageons nos différentes compétences telles que l'impression de gravure sur bois et les mandalas. En outre, deux de nos membres sont des agriculteurs et ont organisé des ateliers sur la fermentation. Daa-san s'intéresse particulièrement à la littérature et a donné une série de conférences sur l'auteur américain Carson McCullers. Ensuite, nous organisons des événements musicaux et même des soirées dansantes pour les enfants. En fait, nous organisons de nombreux événements adaptés aux enfants car beaucoup d'entre nous sommes parents. Comme vous pouvez le constater, nous parvenons en quelque sorte à faire toutes sortes de choses, même dans un espace aussi réduit.

Puisque tu as abordé le sujet de l'agriculture, j'aimerais te poser une question sur ce qu'on appelle le "jardinage de guérilla". Je me souviens que tu en as brièvement parlé dans Huckleberry Zine # 5 lors d'un entretien avec un autre membre du CIP, Masumi qui est agriculteur.

B. C. : Le "jardinage de guérilla" consiste à jardiner sur des terrains que vous n'avez pas le droit de cultiver. Au niveau le plus élémentaire, il n'est pas nécessaire de connaître des techniques particulières pour se lancer. Il vous suffit de choisir une parcelle de terrain, même très petite, et de semer les graines souhaitées. Lorsque j'ai rencontré Masumi pour la première fois, nous avons réalisé que nous faisions du "jardinage de guérilla" sur le même côté de la même route (rires). Vous voyez, vous n'avez pas besoin de vous soucier de la terre. La possession de terres est régie par des lois, mais semer des graines est une chose naturelle. La nature ne se soucie pas des lois.

Comment comparerais-tu la culture japonaise du "Do It Yourself" avec celle des Etats-Unis ?

B. C. : Aux Etats-Unis, la dimension est beaucoup plus grande. Cependant, la plupart des gens se montrent plus superficiels au niveau du militantisme. J'étais un peu comme ça moi-même bien malgré mon attirance pour cette façon d'être et ses valeurs et la rédaction de quelques articles pour les publications de mes amis. Mais je n'avais pas réalisé mon propre zine avant mon installation au Japon. Ici, les gens qui y prennent part sont incroyablement engagés, probablement parce que cela concerne une minorité en dehors des radars de la culture dominante. Si vous faites partie d'un groupe, créez un zine ou êtes un militant, vous finissez par générer une passion tout à fait dévorante.

PROPOS RECUEILLIS PAR J. D.

INFORMATIONS PRATIQUES

Pour suivre les activités du CIP :
https://twitter.com/cry_in_public

TENDANCE Une nouvelle vision des échanges

A l'ouest de Tôkyô, on trouve un marché d'un nouveau genre où les gens viennent donner ce dont ils n'ont plus besoin.



Benjamin Parks pour Zoom Japon

L'idée des "Marchés vraiment vraiment gratuits" est née en Nouvelle-Zélande.

Par un chaud dimanche après-midi, je me trouve à la sortie de la gare de Kunitachi, dans la banlieue ouest de Tôkyô. Les rues sont toujours mouillées, mais heureusement, la pluie de la nuit dernière a cédé la place à un ciel bleu profond, ce qui signifie que l'événement d'aujourd'hui – principale raison de ma présence ici – ne sera pas annulé.

La sortie sud de la gare donne sur une assez grande place. En bas à droite, je trouve ce que je cherche : le Kunitachi 0 yen Shop. Lancé il y a six ans par l'écrivain et résident de Kunitachi, TSURUMI Wataru, il s'agit d'une sorte de marché aux puces assorti d'une nuance. *"Tous les deuxièmes dimanches du mois, les gens apportent des objets dont ils n'ont pas besoin, les étalent sur le trottoir et les donnent gratuitement à la personne qui s'y intéresse"*, explique l'auteur entre autres du *Datsu Shihonshugi Sengen* [Sortir du capitalisme, inédit en français], du controversé *Kanzen Jisatsu Manyuaru* [Mode d'emploi complet du suicide, inédit en français] et du récent *0 en de ikiru* [Vivre avec 0 yen, inédit en français]. *"Au lendemain du 11 mars 2011, de nombreuses manifestations et actions populaires se sont déroulées à Kunitachi, à Kôenji et dans d'autres quartiers de l'ouest de Tôkyô* (voir *Zoom Japon* n°10, mai 2011)*. Mes amis et moi étions familiers du phénomène des Marchés Vraiment Vraiment Gratuits (MVVG) et nous avons décidé de lancer le concept ici aussi"*, raconte-t-il.

D'abord né en Nouvelle-Zélande au début des années 2000 pour protester contre une conférence sur le libre-échange, les MVVG se sont rapidement répandus dans le monde entier comme moyen de répondre à l'idée capitaliste du libre marché qui est en réalité basée sur le consumérisme et la concurrence économique. Je trouve un peu ironique le fait qu'un tel marché libre ait lieu à Kunitachi, à cinq minutes à pied du campus principal de l'Université Hitotsubashi, qui est non seulement l'une des principales institutions éducatives du Japon, mais aussi la meilleure dans les domaines économique et commercial. Selon TSURUMI Wataru, il existe actuellement une dizaine de MVVG dans l'Archipel. *"En gros, vous pouvez organiser ce genre de chose n'importe où"*, explique-t-il. *"Il suffit de trouver un endroit agréable avec du passage où les flics ne viendront pas vous déranger. Ce n'est pas si difficile si vous connaissez votre ville ou votre quartier. Les gens n'utilisent plus vraiment les espaces publics et les rues. Ils devraient certainement se montrer plus actifs dans ce domaine. C'est comme si les arbres et les plantes envahissaient lentement les rues des villes abandonnées. Je pense que d'avoir créé cet espace libre de manière aussi subtile s'est révélé plutôt agréable. C'est une bonne chose pour la communauté"*.

Les personnes rassemblées aujourd'hui constituent certes un groupe bigarré, mais elles veillent à ne pas faire trop de bruit. Hormis TSURUMI Wataru et trois ou quatre autres personnes présentes dès l'origine, il s'avère que la plupart des participants d'aujourd'hui sont des novices. Parmi eux, il y a une femme au foyer, un étudiant timide, deux mecs à l'air renfrogné et une jeune fille qui répète sans cesse à ceux qui veulent l'entendre que tout est gratuit et qu'ils peuvent emporter tout ce qu'ils veulent. *"Tout ce que j'ai apporté aujourd'hui est neuf"*, dit-elle avec un grand sourire. *"Vous voyez, je souffre d'un problème oculaire qui m'empêche d'évaluer correctement la taille des objets. Alors il m'arrive souvent d'acheter des choses qui ne me vont pas"*.

"Je viens ici parce que j'ai tellement de choses à la maison", explique une autre femme. *"Quand je change de garde-robe pour la nouvelle saison, j'apporte mes vieux vêtements ici, ainsi que des livres. Je préfère les donner plutôt que de les vendre à une chaîne d'occasion comme Book-Off. Les gens ont beaucoup de choses à la maison dont ils n'ont pas vraiment besoin, alors je pense que c'est une bonne idée de faire ce genre de marché au niveau de son quartier. Cela offre une perspective différente sur sa propre ville. C'est aussi une question d'écologie. La culture japonaise encourage traditionnellement les gens à prendre soin de leurs affaires et à ne pas les perdre"*, rappelle-t-elle.

Lorsque je suis arrivé il y a une trentaine de minutes, l'endroit était presque désert, mais les gens, attirés par les panneaux "0 yen" et "Gratuit", sont de plus en plus nombreux à s'arrêter. Certains d'entre eux sont des habitués tandis que d'autres découvrent le marché pour la première fois et ont l'air un peu perdu. *"Certaines personnes ne comprennent pas pourquoi nous donnons des choses gratuitement"*, confie TSURUMI Wataru. *"Quelqu'un m'a même demandé si nous étions une sorte de secte religieuse. Mais au bout de six ans, ils finissent par s'y habituer. Nous avons lancé ce projet dans un esprit anarchiste et anticapitaliste, mais vous n'êtes pas obligé de partager nos idées. En fait, la plupart des gens qui viennent ne s'intéressent pas au capitalisme. Ils espèrent seulement trouver quelque chose qui les intéresse. J'explique mes idées s'ils le demandent, mais les gens sont libres de penser ce qu'ils veulent. C'est très décontracté et je veux juste qu'ils en profitent. C'est probablement la raison pour laquelle nous avons réussi à le maintenir pendant toutes ces années."*

"Nous finissons par discuter avec des inconnus. J'y ai fait la connaissance de nombreux nouveaux amis. C'est intéressant de voir comment vous pouvez développer de nouvelles relations à travers les choses que vous apportez ici. C'est une pratique rare dans la vie quotidienne. Certaines personnes veulent toujours nous donner de l'argent, mais nous ne l'acceptons pas, bien sûr. D'autres apportent des bonbons à la place. Il y a une grande variété de personnes et c'est très amusant", poursuit-il.

En parlant de "variété", je tombe sur B.J. Apache, un gars barbu à queue de cheval arborant un chapeau de cow-boy et un pantalon en cuir noir. Il me

montre une photo d'une vieille femme de Hokkaidô – un chaman aïnou – et une photo de Geronimo, l'un de ses héros. *"J'ai fait connaissance avec la culture aïnoue, il y a quarante ans, lors de mon premier voyage à Hokkaidô"*, raconte-t-il. *"Maintenant, j'y possède un lopin de terre et je m'y rends presque tous les ans."* Entre autres choses, l'homme expose plusieurs petits objets en forme d'arbres qu'il a fabriqués lui-même. A côté d'eux, se trouve un dépliant sur les problèmes liés aux Aïnous (voir *Zoom Japon* n°78, mars 2018). Il explique qu'il y a quelques années, un groupe de chercheurs de l'Université de Tôkyô et d'autres universitaires ont mis au jour des ossements dans un cimetière aïnou. Aujourd'hui, des membres de la communauté aïnoue et d'autres sympathisants tentent de récupérer ces ossements.

Assis à ses côtés, se trouve un grand gars aux cheveux longs, entièrement vêtu de cuir noir. Il donne un tas de vieux disques de rock. A ma grande surprise, il me dit qu'il s'appelle "Soundman" MITAMURA, qu'il est le guitariste du groupe historique punk Deepcount et qu'il a 46 ans. Le terme "punk" désigne en fait davantage l'attitude et la position politique du groupe que son style musical – un mélange élégant et complexe de rock, de funk et de reggae dub qui sert de toile de fond aux déclamations du chanteur KUWABARA Nobutaka. "Soundman" m'apprend que le groupe va bientôt se produire au Kakekomitei, un lieu situé près de la gare de Yaho, au sud de Kunitachi.

Après avoir rejoint TSURUMI Wataru, je lui demande quel message il veut transmettre avec ce marché. *"Pour moi, il s'agit d'une manifestation de rue et une action anticapitaliste"*, lance-t-il. *"Il est ridicule de continuer à produire de nouvelles choses et à jeter des choses en bon état. Je veux mettre un terme à ce cercle vicieux. Au lieu de faire du commerce, nous devrions simplement donner ce dont nous n'avons pas besoin dans la mesure où d'autres personnes en voudront."*

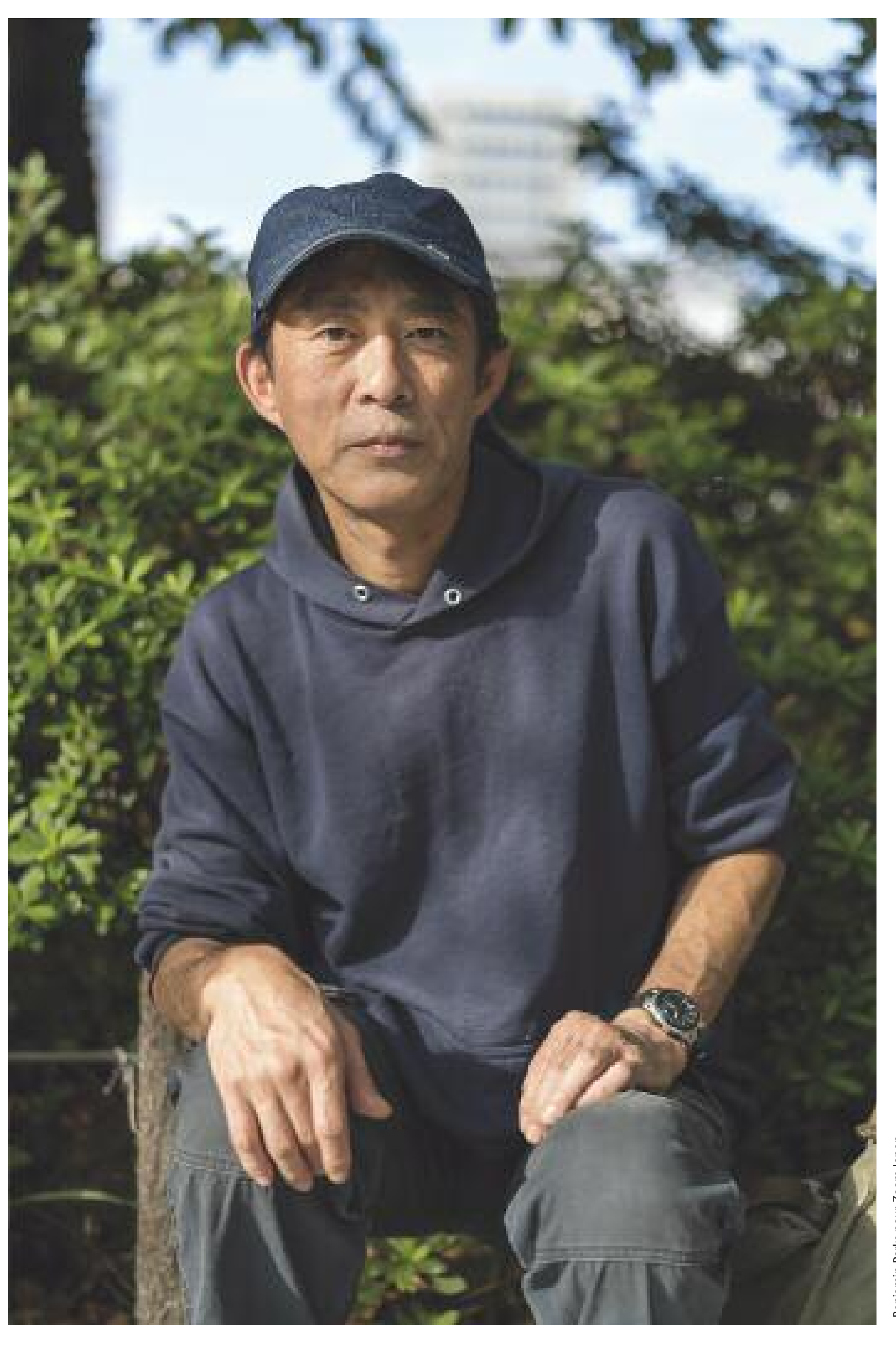
"Je pense que nous avons le pouvoir de résister au capitalisme et j'ai le sentiment que beaucoup d'autres personnes sont favorables à l'idée d'en finir avec les transactions monétaires et cette consommation qui n'en finit pas. Tant de gens deviennent malheureux à cause de l'argent. Je n'aime pas la façon dont l'argent gouverne nos vies. Je suis également très sceptique quant au pouvoir des entreprises. Pourquoi ces entreprises sont-elles si puissantes ? Vous êtes considéré comme un perdant si vous ne travaillez pas pour une grande entreprise et ne gagnez pas beaucoup d'argent. Je déteste ça. Bien sûr, vous êtes libre de regarder la vie comme vous le souhaitez, mais je préfère une société avec des valeurs différentes", ajoute-t-il.

L'écrivain se rend souvent en Asie du Sud-Est, où il fait le tour des marchés locaux et où il a de nombreux amis et contacts. *"Les grandes entreprises envahissent également ces lieux"*, regrette-t-il. *"Je crains que toutes les petites boutiques familiales et les vendeurs de rue disparaissent même si, pour le moment, ils semblent toujours prospérer."*

"C'est vraiment triste quand on pense à ce qui s'est passé au Japon. Il y a quelque temps, j'ai vu une carte ancienne de Kunitachi qui a plus de 50 ans. A l'époque, il y avait beaucoup de petits magasins autour de chez moi, mais ils ont tous disparus. Maintenant, il n'y a plus qu'un seul grand magasin à la gare. Les entreprises doivent faire partie de la communauté locale et non être un facteur de destruction", estime-t-il.

Parmi les objets que TSURUMI Wataru donne, je trouve un exemplaire du *Voyage d'Hector ou la recherche du bonheur* de François Lelord. Je lui demande alors ce que le bonheur signifie pour lui. Il y réfléchit pendant trente secondes, le regard dans le vague, puis me montrant tous les gens joyeux qui se sont rassemblés aujourd'hui, il me lance : *"C'est être avec ses amis, comme maintenant, partager un bon moment et faire ce que tu as envie."*

J. D.



Benjamin Parks pour Zoom Japon

TSURUMI Wataru remet en question le consumérisme à outrance.

INFORMATIONS PRATIQUES

Pour connaître les prochaines dates du marché :
https://twitter.com/kunitachi0yen

EDITION Premières impressions tokyoïtes

L'union fait la force. C'est en s'appuyant sur ce vieil adage que des artistes se sont réunis pour produire des zines de qualité.

Kôenji est un joli quartier tranquille de la banlieue ouest de Tôkyô, mais si vous vous y êtes rendu, fin octobre, vous avez sans doute remarqué que beaucoup de gens avaient envahi le Clouds Art + Coffee, une galerie-café et même les rues alentours. Ils étaient là pour la deuxième édition de Zine House, une exposition de zines qui dure 15 jours. Une cinquantaine de producteurs de zine (dont quelques auteurs étrangers) ont participé à l'événement.

De nos jours, tout le monde connaît les blogs. En revanche, relativement peu de gens savent que, bien avant Internet, il existait (et existe toujours) toute une communauté d'éditeurs indépendants qui faisaient plus ou moins la même chose que les blogueurs aujourd'hui, mais sur papier. Zinedom est un monde en dehors des sentiers battus qui échappe généralement au radar des grands médias. Cependant, la fabrication de zines est un phénomène mondial qui occupe des milliers de personnes. Faites une simple recherche en ligne avec le terme "zine" et vous obtiendrez des millions de réponses. L'univers du zine au Japon n'est peut-être pas aussi important et vivant que dans d'autres pays, mais il existe plusieurs événements, magasins et autres "infoshops" à Tôkyô où vous pouvez trouver ces auto-publications à petite échelle, comme Mount Zine ou Utrecht, à Omotesandô ; Irregular Rhythm Asylum, à Shinjuku, ou encore la librairie historique de la culture underground Taco Che, à Nakano. Même la succursale du grand libraire Tsutaya à Daikanyama propose un petit coin consacré à ces publications.

Trois des participants à l'événement de Kôenji – Erica Ward, Julia Nascimento et Felipe Kolb Bernardes – sont également membres de ToCo (abréviation de Tokyo Collective), un groupe de créateurs nouvellement formé et composé d'artistes, d'illustrateurs, d'écrivains et de mangaka. En l'espace de quelques mois, ils ont déjà produit deux magazines particulièrement intéressants. Nous avons eu l'occasion de les rencontrer lors du lancement de leur deuxième création.

Erica, comment êtes-vous arrivée au Japon ?

Erica Ward : Après un bref séjour culturel au Japon quand j'étais lycéenne, j'ai poursuivi des études de japonais à l'Université du Massachusetts avec l'idée que j'y retournerai un jour. J'ai finalement déménagé au Japon en 2010 où j'ai travaillé dans l'enseignement de l'anglais tout en menant des activités dans le domaine des arts. J'ai passé trois ans sur la côte nord-est, puis dans la campagne d'Ôsaka avant de pouvoir m'installer à Tôkyô. J'ai finalement choisi de me consacrer à plein temps à l'art. Je suis très inspirée et influencée par le Japon, et la plupart de mes travaux actuels comportent des images japonaises dans une sorte de réalisme pop. Les différentes régions du Japon ont également eu un impact sur mon travail et maintenant que je suis à Tôkyô, je note une étrange envie de dessiner tous les détails et les lignes droites non naturelles des paysages urbains. C'est en fait un thème important de mon récit publié dans *Hajime*.

Comment se déroule votre vie au Japon ?

E. W. : En plus d'être une artiste plasticienne et illustratrice indépendante, je réalise des travaux d'écriture, de traduction, de bénévolat auprès d'une association de défense des chats. Je fais aussi d'autres petits boulots en fonction des opportunités, ce qui est vraiment l'un des points forts d'un style de vie indépendant. Tôkyô m'a



Benjamin Parks pour Zoom Japon

Hajime est la première réalisation du collectif ToCo dans laquelle les auteurs évoquent leurs premières impressions de la capitale japonaise.

permis d'exposer à de nombreuses reprises mes œuvres. C'est aussi un endroit incroyable pour rencontrer des gens intéressants et découvrir de nouvelles choses.

A ce propos, comment est né ToCo ?
Julia Nascimento : L'année dernière, Felipe et moi avons participé au Comic Art Tokyo et au Festival international de la bande dessinée de Tôkyô (voir *Zoom Japon* n°72, juillet-août 2017) et nous avons été fascinés par tous ces créateurs internationaux. Nous avons immédiatement commencé à penser à créer un groupe qui se réunirait régulièrement. Dans le même temps, Erica souhaitait créer un zine. Au début de cette année, nous avons donc contacté une poignée d'amis artistes, nous nous sommes réunis pour confronter nos idées. Nous avons convenu de travailler sur un thème commun, fixé un planning et nous nous sommes engagés à travailler avec d'autres sur un projet artistique commun, atout supplémentaire pour nous motiver à créer un nouveau travail créatif.

E. W. : J'adore dessiner depuis que je suis enfant et, avec un peu de recul, je réalise que je fais des magazines et des BD depuis que je suis jeune. Aussi travailler sur un projet comme celui-ci revient à boucler la boucle. Je dirais que notre publication est née de deux facteurs : mon espoir personnel de me lancer dans un tel projet structuré pour stimuler ma créativité et ma productivité, et le sentiment que ce serait un gâchis de ne pas travailler avec certains des artistes extraordinaires que j'ai rencontrés depuis mon arrivée à Tôkyô. En outre, un zine serait à la fois un produit fini satisfaisant et un espace suffisamment informel pour encourager l'expérimentation.

J. N. : J'avais toujours pensé que les zines devaient être politisés et engagés, voire subversifs. Mais lorsque Felipe et moi sommes arrivés à Tôkyô, nous avons découvert de nombreux zines introspectifs, informatifs, artistiques et amusants.

Parlez-moi du Tokyo Collective.
E. W. : Au moment où nous rassemblions toutes les œuvres destinées à notre premier zine, nous avons décidé de faire un pas supplémentaire et de créer un groupe. Bien que nous n'ayons qu'un seul zine à notre actif, il y avait quelque chose d'excitant dans la création d'une identité et l'idée d'autres à venir. Nous avons donc créé ToCo. Nous voulons accueillir de nouveaux membres. Nous avons eu aussi une occasion fantastique d'exposer les œuvres originales des deux magazines, ce qui nous a incités à faire encore plus.


Benjamin Parks pour Zoom Japon

Julia Nascimento et l'œuvre originale qui a servi de couverture à Monogatari, le second zine de ToCo.

Votre premier projet s'appelle *Hajime*, ce qui signifie "début, commencement" en japonais. Comment avez-vous trouvé ce titre ?
E. W. : Nous avons décidé que le thème du premier zine serait "Premières impressions de Tôkyô" à condition qu'aucun des membres du collectif initial ne soit originaire de la capitale. En définitive, *Hajime* a pris de l'ampleur pour inclure les contenus de sept artistes. Le numéro se compose donc de sept œuvres de quatre pages dans lesquelles les artistes expriment librement leurs sentiments sur leurs premiers jours à Tôkyô. Nous avons estimé que la notion de "commencement" collait bien à notre thème et à notre collectif en herbe.

Vos deux publications sont belles et ont bénéficié d'un gros travail en termes de production.
E. W. : Au départ, je voulais faire un zine classique bon marché, mais quand Julia m'a rejointe en tant que coproductrice, elle a suggéré de faire quelque chose de plus ambitieux. Avec l'arrivée de nouveaux contributeurs, nous avons décidé d'imprimer un plus grand nombre d'exemplaires. Nous avons donc choisi de passer chez un imprimeur.

J. N. : Le Japon est un peu en avance dans l'impression par rapport à d'autres pays. Puisque beaucoup de gens fabriquent des zines, en particulier des *dôjinshi*, ces recueils réalisés par des amateurs, on trouve de nombreuses imprimeries rapides et relativement bon marché, qui proposent des tarifs compétitifs si vous imprimez de nombreux exemplaires. Nous avons réalisé 300 exemplaires de *Hajime* et 400 de *Monogatari* qui compte, lui, 14 contributeurs.

PROPOS RECUEILLIS PAR GIANNI SIMONE

INFORMATIONS PRATIQUES

Hajime et Monogatari sont imprimés en offset sur un papier épais et avec une couverture en couleur. Une copie coûte 11 $. Pour toute demande: tocotokyo@gmail.com

MUSIQUE La rock'n roll attitude

Exemple de créativité au service des autres, Turtle Island organise chaque année un festival unique en son genre.

Au Japon, peu de groupes musicaux sont aussi passionnants que Turtle Island. Formé en 1999 à Toyota, près de Nagoya, cet "orchestre punk" fusionne les rythmes et mélodies traditionnels du carnaval japonais avec des riffs de guitare déformés et une gamme d'instruments de musique venus d'Inde, de Corée et d'Afrique. Depuis 2011, ces membres organisent dans leur ville le *Hashi no Shita Ongaku-sai* [Festival de musique Sous le pont], un festival de trois jours qui ressemble davantage à un festival traditionnel chaotique qu'à un événement musical. C'est une occasion unique de voir les meilleurs groupes asiatiques. *Zoom Japon* a échangé avec Yoshiki, le chanteur et parolier charismatique du groupe, à propos de ses influences et de sa philosophie du "Do It Yourself".



Turtle Island

Yoshiki se considère davantage comme le porte-parole de Turtle Island que comme son leader.

Quel est cet endroit où nous nous trouvons ?
Yoshiki : Il s'agit de notre espace communautaire qu'on appelle *Centre Hashi no Shita*, comme notre festival de musique annuel. Nous y produisons et enseignons l'art, la musique, la mode et la conception de produits. Et nous y organisons un certain nombre d'événements.

Vos fans vous comparent souvent à Joe Strummer, le regretté chanteur du groupe anglais The Clash.
Y. : Quelle blague ! *(rires)* J'en suis moi-même fan et j'ai beaucoup de respect pour ce qu'il a fait. Je suis donc heureux de cette comparaison, mais c'est trop d'honneur!

Vous avez évolué dans différents groupes et vous avez même mené une carrière solo. Mais vous restez surtout célèbre pour être le leader du groupe Turtle Island. Comment est né le groupe ?
Y. : J'ai commencé à chanter au lycée et à jouer dans plusieurs groupes locaux fortement influencés par le punk hardcore anglais. Nous sommes même allés au Royaume-Uni. Mais nous avons ensuite réalisé que notre environnement social et culturel avait peu à voir avec ce pays. De plus, nous avons un ADN musical différent. Nous avons donc décidé de créer un nouveau type de musique mêlant l'urgence et l'énergie brute du punk à l'héritage musical du Japon et de l'Asie. C'est ainsi que nous avons commencé à ajouter des mélodies et des rythmes asiatiques à nos chansons et à jouer des instruments asiatiques tels que le taepyeongso, le taiko, la flûte en bambou, le gong, le morin khuur, etc. Après tout, j'ai des racines coréennes...

Que voulez-vous dire ?
Y. : Je suis né au Japon, mais je suis en réalité un *Zainichi*, c'est-à-dire un Coréen de souche ayant le statut de résident permanent au Japon. Depuis ma naissance, je suis exposé à ce double héritage culturel – japonais et coréen. Il était donc naturel pour moi de mélanger ces deux traditions musicales.

Je sais que la vie des *Zainichi* n'a pas toujours été facile, en particulier dans le passé.
Y. : La vie de mon père a été difficile car, à son époque, quand il était plus jeune, la discrimination à l'égard des Coréens était très forte. Cependant, je suis un *Zainichi* de la troisième génération et j'ai grandi dans les années 1980. Je ne l'ai pas autant ressenti que mon père. A la maison, nous étions une famille typiquement coréenne avec de fortes coutumes et valeurs coréennes, mais mes parents m'ont laissé aller à l'école japonaise et j'ai grandi avec beaucoup d'amis japonais. En fin de compte, je me sens chanceux de pouvoir apprécier les deux cultures et d'appliquer cet aspect de ma vie à ma musique. Je considère Turtle Island comme une sorte de pont culturel entre le Japon et l'Asie.

Retournez-vous parfois en Corée ?
Y. : Une fois par an, nous allons sur la tombe de la famille. Turtle Island ne s'est jamais produit en Corée, mais j'y fais parfois quelques représentations acoustiques. C'est drôle parce que les gens parlent toujours de discrimination au Japon, mais les *Zainichi* le sont aussi en Corée.

Revenons à Turtle Island, plus qu'un groupe rock classique, il ressemble à un orchestre punk. Vous êtes plutôt nombreux.
Y. : En effet. Quand nous avons commencé, nous comptions 13-15 membres. À un moment donné, nous sommes montés jusqu'à 18. Aujourd'hui, nous ne sommes plus que neuf. Au début, nous étions tous des amis d'enfance qui avaient grandi dans le même quartier, fréquenté les mêmes écoles et joué ensemble tous les jours. Turtle Island a toujours été formé par un groupe d'amis très proches.

Vous en êtes néanmoins le leader.
Y. : Je n'aime pas trop cette expression. J'écris toutes les paroles, mais nous contribuons tous à la musique. Chacun de nous a un parcours différent, des goûts musicaux différents, et tout le monde est invité à proposer une idée de mélodie ou de chanson que nous développons ensuite collectivement. Donc, plus que son

INFORMATIONS PRATIQUES

Turtle Island dispose d'un site Internet à partir duquel il est possible de suivre ses activités. Il n'est malheureusement qu'en japonais, mais il est aisé de saisir les dates de concerts: www.turtleisland.jp

leader, vous pourriez dire que j'en suis le représentant et le porte-parole.

Ce n'est sans doute pas évident d'entretenir un tel groupe, notamment sur le plan financier.

Y. : En fait, à l'heure actuelle, sur les neuf membres actuels, seuls trois vivent de leur art – musique et autres activités créatives. Trois autres sont des musiciens à temps partiel et occupent divers emplois complémentaires. Les trois autres travaillent chez Toyota ou occupent un emploi de bureau.

De façon étonnante, votre festival de musique est gratuit. Comment faites-vous pour le préserver année après année?

Y. : *Hashi no Shita* est né en 2011 après la triple catastrophe liée au séisme du 11 mars. Comme beaucoup d'autres personnes, nous sommes allés dans le Tôhoku pour aider et nous avons participé à de nombreuses manifestations anti-nucléaires. Mais nous sommes arrivés à un point où nous avons pensé qu'au lieu de seulement nous plaindre du gouvernement, il valait mieux faire quelque chose de plus constructif. Nous avons donc créé ce festival de musique dans l'espace situé sous le pont où nous nous sommes réunis depuis le début pour jouer. Dès le début, nous ne voulions pas demander beaucoup de subventions. Mais bien sûr, organiser un tel événement exige beaucoup de moyens. Donc, pour être précis, le festival n'est pas totalement gratuit, mais *"nagesen"*, autrement dit chacun est libre de payer - de faire un don - selon son envie. Si vous n'avez pas d'argent, même 500 yens suffiront bien, et vous pourrez peut-être aider à nettoyer à la fin. Pour nous, il n'y a pas de différence entre les groupes sur scène et le public. Nous faisons tous partie de la même communauté d'esprit et vous êtes libre d'aider et de contribuer comme vous le souhaitez. C'est pourquoi on l'appelle *"ongakusai"*. Plus qu'un festival musical classique comme Fuji Rock ou Summer Sonic, notre événement se rapproche d'un *matsuri* (voir *Zoom Japon* n°52, juillet 2015), c'est-à-dire une fête locale traditionnelle, à laquelle participe tout le quartier. Fuji Rock est une entreprise. Nous, nous ne le faisons pas pour l'argent.

Est-ce pour cette raison que, pour de nombreux fans, Hashi no Shita est un événement particulier, unique en son genre ?

Y. : Bien sûr. Ce n'est pas simplement un festival de musique où des groupes montent sur scène, font leur truc et rentrent chez eux. Le *matsuri* lui-même dure trois jours, mais deux à trois semaines avant le début, nous rassemblons toutes sortes de matériaux provenant d'entreprises de construction et nous construisons une sorte de village fait de bric et de broc. Nous fabriquons même un char en bois, comme celui que vous pouvez voir dans les *matsuri* traditionnels du Japon. Au niveau du contenu, c'est un endroit où différentes cultures et modes de vie se rencontrent et où les gens sont libres d'essayer de nouvelles expériences. Pour nous, dans un sens, c'est une sorte d'expérience. Il y a beaucoup d'improvisation et nous ne délivrons aucun message ni réponse ou solution claires. C'est à vous de trouver votre propre chemin.

Même les paroles de vos chansons ne semblent pas être ouvertement politiques.

Y. : Je n'écris jamais de chansons ouvertement politiques. Nous avons évidemment nos opinions sur la société et la politique, mais je préfère chanter sur la vie, sur le sens de l'humanité. Tout est lié, bien sûr, mais je crois qu'aujourd'hui au Japon, plus que des slogans, il faut parler de questions plus fondamentales qui vont au-delà des idéologies. Les gens doivent décider, eux mêmes, ce qu'ils veulent faire de leur vie.

Je crois savoir que vous avez même votre propre source d'électricité.

Y. : Oui, c'est le seul festival au Japon qui fonctionne complètement à l'énergie solaire. Le système a été conçu par Personal Energy Kobe Japan, avec lequel nous collaborons depuis de nombreuses années. Il fournit toute l'électricité nécessaire au bon déroulement du festival, du système de sonorisation de scène à la zone de restauration. C'est en quelque sorte un membre à part entière du groupe. Il y a la guitare, la basse, la batterie et l'électricité. *(rires)*

Qu'est-ce que représente la culture du "Do It Yourself" pour vous ?

Y. : Comme je l'ai dit, mon entrée dans cette communauté s'est faite par le punk hardcore. La musique indépendante a donc toujours été ma principale référence. Mais quoi que vous fassiez, que ce soit de la musique, de l'art ou des zines, la seule chose qui compte est de garder un esprit indépendant et de trouver sa place dans le monde sans suivre passivement ce que la société traditionnelle vous dit de faire. Lorsque nous avons commencé *Hashi no Shita,* il y a sept ans, il s'agissait d'un petit projet et nous ne savions pas vraiment ce que nous faisions, mais depuis lors, la ville autour de nous a lentement évolué. De plus en plus de gens ont été touchés et se sont lancés dans de nouvelles aventures, en cherchant à être créatifs et à penser plus librement. Si nous avons pu faire quelque chose comme *Hashi no Shita*, tout le monde peut y arriver. En fin de compte, l'éthique du "Do It Yourself" ne consiste pas à faire quelque chose d'exceptionnel ou à se lancer dans une révolution. Il s'agit d'expérimenter et de trouver des modes de vie différents.

PROPOS RECUEILLIS PAR J. D.



Turtle Island

Le festival Hashi no Shita est né en 2011 au lendemain de la triple catastrophe liée au séisme du 11 mars.

LIVRE Impressions nippones

En cette fin d'année, période propice aux cadeaux, de nombreux livres consacrés au Japon paraissent et



constituent des présents tout indiqués. Parmi eux, nous vous recommandons le recueil de photographies d'Amélie Ravalec. Il se distingue bien sûr par la qualité des clichés, mais peut-être et surtout par son approche du sujet. On se laisse volontiers emporter dans cette plongée au cœur d'un pays qui ne cesse de nous surprendre.

Japan Visions, d'Amélie Ravalec, éditions du Garage, www.amelie-ravalec.com/japan

EXPO Meiji quelle splendeur !

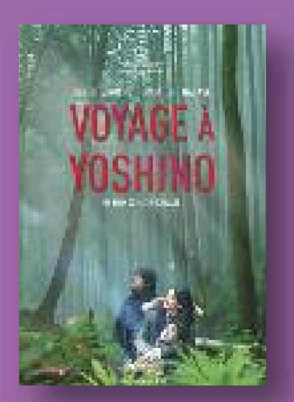
Sans ce tournant dans l'histoire du Japon, ce pays n'aurait sans doute pas connu le même destin. Voilà pourquoi, il ne faut pas manquer de se rendre au musée Guimet pour découvrir "Meiji, splendeurs du Japon impérial" avant le 14 janvier 2019. Malgré sa taille plutôt modeste, on y trouve tous les éléments qui ont fait de cette période entre 1868 et 1912 un extraordinaire moment au cours duquel le monde a pris la mesure du Japon et inversement. A ne pas manquer !



Musée National des Arts Asiatiques Guimet
6, place d'Iéna, 75016 Paris
Du mercredi au lundi de 10h à 18h
Entrée : 9,50 €. Tarif réduit : 7 €

CINÉMA Retour aux sources pour KAWASE Naomi

Juliette Binoche va-t-elle devenir l'égérie des cinéastes nippons ? Celle qui tourne actuellement sous la direction de KORE-EDA Hirokazu est la vedette de *Voyage à Yoshino*, le dernier film de KAWASE Naomi (*Les Délices de Tokyo, Still the Water*). La Française campe le rôle de Jeanne partie au Japon en quête d'un champignon rare capable de guérir les blessures de l'âme. L'occasion de se



remémorer son premier amour dans cette forêt de Yoshino. Cela permet à la cinéaste de retourner dans sa région de prédilection et de nous offrir un film impeccable sur le plan de la photographie, mais qui manque de ressort.

Voyage à Yoshino, de KAWASE Naomi, avec Juliette Binoche, NAGASE Masatoshi, IWATA Takanori. 1h49.

NIHONGOTHÈQUE

Jiko sekinin

Il y a une expression qui me tracasse ces derniers temps : "*jiko sekinin*", littéralement responsabilité personnelle. Elle a été employée au sujet d'un reporter de guerre japonais, ex-otage en Syrie. Après plus de 3 ans de détention, il a été libéré en octobre. A son retour, ce journaliste indépendant a été, et il l'est toujours, la cible de violentes attaques. Ses compatriotes critiquent sa libération financée avec "nos" impôts dans la mesure où il s'est rendu volontairement dans des zones dangereuses en se fondant sur son *jiko sekinin* malgré plusieurs avertissements adressés par les autorités. Au Japon, l'opinion publique exige de plus en plus le *jiko sekinin* dans tous les domaines, de la santé jusqu'à la pauvreté. Cette mentalité m'intrigue, mais en même temps, je me rappelle de mon départ du Japon : j'ai dit à mes parents de ne jamais mettre en cause la France même si on me tuait dans une rue, car je m'y rendais de mon propre chef. C'est aussi pour cette même raison que je n'ai jamais fait la demande d'allocation logement avec l'idée que la France ne me doit rien, un titre de séjour me suffit. J'étais fière de mon honnêteté. Or le pays des droits de l'homme ne fonctionne pas comme ça et la responsabilité personnelle est d'une autre nature. Devant la loi française, j'ai presque droit au même système social dont bénéficie le peuple français ! Chapeau bas à l'égalité et à la fraternité ! C'est en me laissant cette occasion d'intégrer ce système que j'ai commencé à me sentir proche de ce pays, à tel point qu'aujourd'hui je râle contre les inégalités d'accès au logement. Au lieu de ressasser seule mes problèmes en me rappelant le *jiko sekinin*, le fait de les évoquer me permet de partager le sujet avec ceux qui connaissent la même situation et de donner une dimension plus importante au sujet. Voilà qui m'amène aujourd'hui à m'interroger sur la fameuse expression "C'est pas ma faute", antonyme de *jiko sekinin*, qui n'est pas si mauvaise au final !



KOGA RITSUKO

Les Salons du tourisme

Lille 25-27 JANVIER | **Lyon** 8-10 MARS

Paris 14-17 MARS

2019

A la découverte de votre prochaine destination

2 entrées GRATUITES*

à télécharger sur **invitationtourisme.com** code invitation :

BPRES

COUPON À DÉCOUPER

Gagnez du temps en téléchargeant vos invitations avec le code **BPRES**

Ou présentez-vous aux bornes d'accueil du salon munis de ce coupon pour obtenir votre entrée.

* Ceci n'est pas un titre d'accès. Vos invitations sont à télécharger sur invitationtourisme.com ou à retirer aux bornes d'accueil du salon du tourisme 2019. COMEXPOSIUM, 70 avenue du Général de Gaulle - 92058 Paris La Défense cedex - France - S.A.S. au capital de 60 000 000 € - 316 780 519 RCS NANTERRE - N°TVA FR 74 316 780 519.

COMEXPOSIUM



salons-du-tourisme.com #salonstourisme







CINÉMA Hosoda nous fait encore plaisir

Avec *Miraï, ma petite sœur,* le cinéaste propose une belle histoire de famille qui ne manque pas de profondeur.



Pour Kun, l'arrivée de Miraï est un tournant dans son existence et celle de sa famille.

Que HOSODA Mamoru aborde une nouvelle fois la thématique de la famille dans sa dernière production n'étonnera pas ses admirateurs, et ils sont nombreux, qui ont apprécié entre autres *Le Garçon et la Bête (Bakemono no ko,* 2015), *Les Enfants loups, Ame et Yuki (Ôkami kodomo no Ame to Yuki,* 2012) ou encore *Summer Wars (Samâ wôzu,* 2009). En effet, *Miraï, ma petite sœur (Mirai no mirai,* 2018) s'intéresse à la cellule familiale en se focalisant sur la façon dont Kun, un enfant de 4 ans, va réagir à l'arrivée de sa petite sœur Miraï au sein du foyer alors qu'il en était le centre. Comme à son habitude, le cinéaste a pris son temps – trois années – pour préparer son sujet. Fin observateur, il s'est appuyé sur sa propre expérience de parent pour imaginer une histoire pleine de sensibilité. Il y aborde avec finesse ces moments importants de l'enfance au cours desquels l'identité se forge.

Quand on lui demande pourquoi il manifeste un intérêt si prononcé pour le thème de la famille, HOSODA Mamoru ne manque pas de rappeler que c'est un sujet qui prédomine dans le cinéma en prises de vue réelles nippon, mais que c'est loin d'être le cas dans l'univers de l'animation. *"Ça me va très bien d'être considéré comme un réalisateur spécialisé dans ce genre"*, dit-il avec sourire. Après tout, il a démontré avec talent qu'il pouvait aussi bien évoquer les difficultés rencontrées par une mère célibataire dans *Les Enfants loups, Ame et Yuki* que les défis d'un père dans *Le Garçon et la bête*. A chaque fois, il l'a toujours fait avec subtilité, créant des personnages dotés de fortes personnalités qui portaient, comme aurait pu le faire un grand acteur, le film à eux seuls. *Miraï, ma petite sœur* le confirme avec la présence entre autres du petit Kun autour duquel le réalisateur a construit une histoire destinée à illustrer cette phase cruciale dans l'existence au cours de laquelle se façonne la personnalité.

HOSODA Mamoru n'a pas eu très loin à chercher pour élaborer son récit dans la mesure où, une nouvelle fois, il s'est appuyé sur sa propre expérience. Dans son film précédent, il avait raconté à sa manière sa découverte de la paternité. Pour *Miraï, ma petite sœur*, il a observé son fils et s'est appuyé sur un de ses rêves pour mettre en scène le rapport frère/sœur non d'un point de vue de l'adulte, mais à partir de celui de l'enfant. D'ailleurs, l'ensemble des personnages n'ont pas de nom, ils s'appellent papa, maman, grand-père, grand-mère, l'homme mystérieux, etc. Car tout est considéré à partir de la perception qu'en fait Kun. Celui-ci voit sa vie bouleversée par l'entrée de Miraï dans son quotidien. Elle est la seule avec lui à posséder une identité dans le film. A partir de là, HOSODA Mamoru peut mettre en place son film ponctué de séquences au cours desquelles le petit Kun se projette et rencontre les membres de sa famille, et principalement sa sœur, à des âges différents lui permettant ainsi de se construire petit à petit. Il est aussi confronté à des épreuves sans lesquelles, rappelle le cinéaste, un enfant ne peut pas réellement évoluer et grandir. Celle où Kun se retrouve dans une gare de Tôkyô futuriste, perdu au milieu de la foule, est un des moments clés du film. *"Qui ne s'est jamais égaré dans une gare ? Je pense que beaucoup d'enfants ont fait ce genre d'expérience comme moi. Il y a un côté effrayant car il est difficile de trouver seul le moyen de s'en sortir. C'est pourquoi j'ai imaginé cette scène où Kun ne parvient pas à se faire comprendre du robot qui est à l'accueil. Tant que les enfants sont entourés de leurs parents, c'est-à-dire dans le cadre où ils sont en quelque sorte couvés, ils n'ont*

RÉFÉRENCE

Miraï, ma petite sœur, de HOSODA Mamoru avec les voix de KUROKI Haru, KAMISHIRAISHI Moka, HOSHINO Gen, Aso Kumiko. 1h38. En salles le 26 décembre.

pas à penser à ce qu'ils sont. Ils sont au mileu de repères familiers. Mais, dès lors qu'ils échappent à cet environnement rassurant, ils peuvent se retrouver confrontés à une situation de crise, laquelle est l'occasion d'exprimer sa personnalité. C'est ce que j'ai cherché à illustrer avec cette séquence", raconte le réalisateur.

On comprend d'autant plus l'insertion de cette scène que HOSODA Mamoru a pris un soin tout particulier à la conception de la maison où vit Kun et sa famille. C'est d'ailleurs elle qui apparaît dans les premières minutes du film, se distinguant de ses voisines non seulement par la couleur chaleureuse de son toit mais aussi par son architecture. Après tout, le père est architecte et la maison est "naturellement" originale, notamment avec la présence d'un jardin au centre de la maison. Cet espace est évidemment important, car c'est là qu'une grande partie des aventures de Kun va se dérouler. Le cinéaste a toujours fait évoluer ses personnages dans des maisons ayant elles-mêmes une forte identité. On se souvient de la maison traditionnelle de *Summer Wars* qui cadrait parfaitement avec l'histoire ou encore celle des *Enfants loups, Ame et Yuki* sans laquelle son récit aurait été amputé d'un élément fondamental. A la différence des bâtisses de ces deux films, celle de *Miraï, ma petite sœur* ne possède pas ces grandes ouvertures sur l'extérieur ni de véritable *engawa*, ce couloir qui entoure la maison et fait la jonction entre l'intérieur et l'extérieur. Cet élément important de la maison japonaise existe dans la maison de Kun, mais il est inutile tant il donne sur les murs des voisins. On comprend alors pourquoi le jardin intérieur prend une telle place dans le film puisqu'il se trouve entre la salle de jeux de Kun et l'espace de vie de la famille.

Cette dernière n'est pas la plus typique des familles japonaises. Le cinéaste a voulu mettre l'accent sur une nouvelle tendance qui se développe dans l'Archipel où c'est le père qui s'occupe du foyer pendant que la mère travaille à l'extérieur. Il montre d'ailleurs le côté encore expérimental en soulignant le manque d'expérience du père dans la gestion du ménage. Cela donne lieu à quelques moments savoureux. Avec *Miraï, ma petite sœur,* HOSODA Mamoru démontre une fois de plus sa capacité à s'adresser à tous les publics. Non seulement les plus jeunes y trouvent cette touche de fantaisie dont il a le secret, mais les adultes en ont aussi pour leur argent car, par petites touches, le réalisateur leur fournit une matière à réflexion sur la manière dont les (leurs) enfants évoluent et regardent leur monde. C'est tout simplement beau et souvent émouvant.

ODAIRA NAMIHEI



Odaira Namihei pour Zoom Japon

HOSODA Mamoru lors de son passage à Paris pour la présentation à la presse de Miraï, ma petite sœur.



© 2018 Studio Chizu

Le réalisateur a attaché un soin tout particulier à la maison dont le rôle est important dans le film.

EDITION Black Box, le pirate du manga

Avec à sa tête l'énergique Alexandre Regreny, l'éditeur n'hésite pas à bousculer les conventions.

L*'édition ? C'est le métier de la frustration !"* Et, niveau frustration, Alexandre Regreny en connaît un rayon. Il est, dans notre pays, le principal éditeur du prolifique NAGAI Gô (*Devilman, UFO Robot Grendizer/Goldorak*) et doit batailler ferme avec ses représentants pour proposer des éditions de qualité de ses ouvrages. *"Publier* Goldorak*, à la base, c'était un rêve de gosse. Puis c'est devenu une de nos locomotives qui attire de nouveaux lecteurs chaque mois et nous aide à faire connaître notre catalogue"*, assure-t-il. Et si *Devilman*, un classique du fantastique des années 1970 d'une incroyable noirceur, a eu le droit à une somptueuse nouvelle édition cette année, ce n'est pas grâce à Dynamic Production, la société du maître. Alexandre est à ce sujet d'une désarmante (et rafraîchissante !) franchise. *"Quand nos lecteurs critiquent nos couvertures de* Goldorak*, je les comprends. Si elles sont moches, ce n'est pas que notre graphiste est nulle mais que les Japonais nous les imposent. Pour* Devilman*, j'ai tapé du poing sur la table ! On avait déniché par nous-mêmes des illustrations en couleurs magnifiques. C'était un gros boulot de maquette, mais il n'était pas question de faire une nouvelle couverture minimaliste en rouge et noir. Je n'ai pas lâché le morceau et ils ont fini par entendre raison. Des combats comme ça, tu en gagnes un et tu en perds dix. C'est parfois décourageant !"*, confie-t-il.

Jetons un voile pudique sur les relations orageuses avec TERASAWA Buichi à l'occasion du renouvellement des droits de sa mythique série *Cobra*. *"On m'avait prévenu que c'était difficile de bosser avec lui mais,* Cobra*, je ne pouvais pas passer à côté. On a mixé quatre éditions internationales différentes pour pouvoir en proposer une à nos lecteurs qui n'existe nulle part ailleurs dans le monde avec les pages couleurs d'origine."*



Alexandre Regreny au service des lecteurs.

Black Box

Black Box se fait un nom et une - petite - trésorerie grâce à ses éditions qualitatives de classiques populaires comme *Cobra* ou le représentant du non-sens *Kimengumi/Le collège fou fou fou* (un grand soin est apporté à la fabrication des livres, du format au papier utilisé). La maison se lance alors dans la traduction de titres moins grand public et économiquement risqués, en court-circuitant l'habituel parcours du combattant d'achat de droits. *"Le marché du manga en France est un vrai sac de nœuds et acheter un titre précis qui nous plaît est très difficile de nos jours. Les gros groupes français ne nous laissent pas beaucoup de place et les agents des éditeurs japonais font le forcing pour te vendre des "packages" de plusieurs séries pour augmenter leur commission. Mais pas question d'acheter cinq titres pourris pour avoir celui que je veux. Ce n'est financièrement pas viable pour nous et ça ne cadre pas avec ce que je veux offrir à mes lecteurs !"*, martèle l'éditeur.

A l'image de nombreux titres qu'il édite, Alexandre Regreny privilégie l'humain et la négociation des droits se fait donc en direct avec l'auteur au gré des rencontres et d'un carnet d'adresses qui s'étoffe au fil du temps. *"ISHIKAWA Saburô (*Une sacrée mamie, Plus haut que le ciel*) n'avait même pas été informé que je cherchais à l'éditer avant que AKAMATSU Ken (*Love Hina*) ne lui en parle. Puis c'est grâce à ISHIKAWA que j'ai pu éditer ROKUDA Noboru (*Baron*) qui m'a, à son tour, mis en relation avec OKAZAKI Tsuguo (*Cosmo Police Justy*). Ces mecs ont un catalogue de titres épatants et originaux qui ne sont même plus disponibles au Japon. ROKUDA, c'est une vraie claque, il a été l'assistant en chef d'URASAWA Naoki sur* 20th Century Boys *(éd. Panini) et a touché à tous les genres. J'espère que la réception de ses bouquins, qui vont du western à de la SF à la X-Files, sera à la hauteur de son talent. OKAZAKI est un dessinateur extraordinaire, un monsieur charmant qui a travaillé sur* Macross *et qui mouille la chemise pour offrir des illustrations inédites à ses lecteurs français"*, ajoute-t-il.

Cette détermination sans faille permet ainsi à Black Box de sortir des sentiers (re)battus du *shônen* commercial qui inonde le marché, avec des auteurs emblématiques de son écurie comme YOSHI Masako (*Comment ne pas t'aimer, Du haut de mon monde*). *"C'est un auteur qui illustre très bien ce qu'on veut faire avec notre catalogue. Elle est prof à Tôkyô, a été assistante d'ADACHI Mitsuru (*Touch*) et décrit avec beaucoup de sensibilité et de réalisme les relations humaines. Et en plus, elle nous donne le sourire ! Je ne gagne pas d'argent avec ses titres, mais je vais tout éditer. C'est ma fierté de constater que quand les gens commandent sur notre site une intégrale* Devilman *(qui nous permet de rester à flots), ils en profitent pour ajouter un de ses livres ou un ISHIKAWA à leur*

RÉFÉRENCE

Retrouvez les livres édités par Black Box sur le site : www.blackbonesboutique.com

panier." Pour ceux qui en douteraient encore, nous avons ici affaire à un vrai passionné qui décrit sa démarche comme "tout sauf commerciale" et ne s'avoue jamais vaincu. Pour traduire le pétillant *Vas-y Julie,* il est allé jusqu'à envoyer un émissaire dans la maison de retraite de deux des auteurs pour leur faire signer un contrat.

Comment les maisons d'éditions japonaises réagissent-elles à cette façon peu orthodoxe de travailler ? *"Très mal ! Ça ne fait pas du tout partie de leur culture même si, dans l'archipel, ils ont un système de distribution du livre plutôt sain comparé au nôtre. Les auteurs récupèrent les droits de leurs œuvres au bout de dix ans et tant pis pour l'éditeur s'il ne les a pas renouvelés. Les mangaka sont heureux d'être, pour une fois, payés rubis sur l'ongle dès la signature et, surtout, de voir que leurs livres sont édités à l'étranger dans des éditions respectueuses de leur travail. Quand on me ferme la porte, je passe par la fenêtre mais, c'est clair, chez Shûeisha (éditeur de* Shônen Jump*) ils ont dû afficher ma tête avec marqué WANTED !",* lâche-t-il. A défaut de voir sa tête réellement mise à prix, Alexandre Regreny commence à recevoir, depuis peu, des courriers peu amènes d'éditeurs nippons et de leurs agents européens. *"Je n'ai pourtant pas cassé les codes pour le plaisir... Désormais, on fait pression sur des auteurs pour qu'ils ne travaillent pas avec nous. On voulait éditer* Macross *d'OKAZAKI, mais le scénariste en a parlé à son éditeur qui lui a tout de suite dit non. Il paraît que nous ne sommes pas fiables."*

Pour concrétiser ses choix audacieux, Black Box s'appuie depuis six ans sur une fidèle communauté de lecteurs via une page Facebook très active. C'est l'occasion d'avoir leur avis sur l'acquisition de telle ou telle série avant de lancer un financement participatif qui permet de payer les droits d'auteur du mangaka. *"Tous nos financements participatifs ont marché. Ça a parfois été laborieux mais, en définitive, nos lecteurs ont toujours répondu présents ! Notre plus gros pari ça a été* Urotsukidôji*",* explique-t-il. Le manga érotique culte de MAEDA Toshio est sorti dans une édition qui rend justice à ses tentacules baladeuses. *"C'est MAEDA qui est venu vers nous lors d'un salon. J'avais mes doutes parce que ça reste un bouquin assez sulfureux et qu'il fallait réunir une grosse somme mais le financement participatif de 8 000€ a été bouclé en 48h, un record !"*



Plus haut que le ciel *d'ISHIKAWA Saburô a pu être édité chez Black Box grâce à AKAMATSU Ken.*

Le titre de cet article n'est donc pas tout à fait correct. Alexandre Regreny n'est pas un pirate, mais plutôt un corsaire. Un corsaire déterminé au service de lecteurs avides et curieux. Malgré une traversée dans une mer agitée (voire en eaux troubles), avec pas moins de 37 nouveaux livres par an et le planning de ses financements participatifs bouclé jusqu'en octobre 2020, rien ne semble pouvoir arrêter le vaisseau Black Box. À la barre, le capitaine a encore des envies à foison. *"J'ai une énorme pochette de projets et je n'en ai bouclé qu'un tiers. Des collègues comme Cornélius (qui édite l'immense MIZUKI Shigeru) font un boulot formidable, mais restent des éditeurs de niche. Or, sans vouloir concurrencer Kana ou Glénat, on aimerait toucher un public le plus large possible. C'est un équilibre difficile à trouver, mais on y travaille chaque jour. Un autre de mes rêves est d'éditer* Gu Gu Ganmo *de HOSONO Fujihiko (dont le délirant anime a fait la joie des petits téléspectateurs de la 5 il y a une trentaine d'années). L'auteur est encore réticent, mais je n'ai pas dit mon dernier mot."* Gageons que, si ce projet se concrétise, le petit oiseau bubble-gum ne pourrait trouver plus beau nid.

JÉRÉMIE LEROI

TRADITION Le Nouvel an dans l'Archipel

Les Japonais passent une bonne partie du premier jour de la nouvelle année dans les temples et les sanctuaires.

Une large bande de lumière grise argentée a envahi le ciel. C'est à peine suffisant pour éclairer le sentier menant au mont Futabayama, à la périphérie de Hiroshima. La première partie de l'ascension est facile en passant sous les 100 *torii* en bois dont l'orange vif tranche avec le feuillage dense et persistant. La suite est plus compliquée, avec les 140 mètres d'un chemin étroit et escarpé à travers la colline boisée.

Heureusement, le soleil ne sera pas levé avant une demi-heure. Nous avons largement le temps de grimper jusqu'au sommet pour participer au *hatsuhinode*, cette tradition japonaise qui consiste à regarder le premier lever du soleil de la nouvelle année, de préférence depuis un lieu d'une grande beauté naturelle. C'est si paisible qu'on pourrait entendre la toux d'une chauve-souris. Le Nouvel An est la nuit la plus calme de l'année au Japon. Bien sûr, à Shibuya et dans quelques autres lieux branchés, vous trouverez des célébrations animées de style occidental. Mais dans les ténèbres, loin des lumières des grandes cités, tout est silence.

En ce 1er janvier, tout le pays est en vacances, le seul moment de l'année où cela se produit. C'est la festivité la plus importante. Le 26 décembre, les décorations de Noël cèdent la place à celles du Nouvel An. Les sapins et les guirlandes sont remplacés par des branches de bambou, de pin et de prunier. Des sites populaires comme l'île de Miyajima seront envahis par les amateurs de lever du soleil. Le mont Futabayama n'est peut-être pas aussi spectaculaire, mais il y aura beaucoup moins de monde. Il abrite pourtant l'emblématique Pagode de la paix en argent que l'on peut apercevoir depuis la ville, et propose des vues sublimes sur la Mer intérieure parsemée d'îles.



Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

Ceux qui ont voulu observer le premier lever du soleil de l'année ont emprunté ce chemin beaucoup plus tôt.

Il n'est pas encore six heures qu'on compte déjà une centaine de personnes au sommet de la colline. Un groupe d'hommes âgés a allumé un feu de joie pour lutter contre le froid vif. Deux jeunes femmes en mini-jupe jettent un regard envieux sur les flammes tandis que leurs petits amis les ignorent et fument. Des enfants et des chiens s'agitent bruyamment comme le font des enfants et des chiens. Une dame d'un certain âge vend du saké, du thé vert et des gâteaux de riz au moka, tandis qu'une odeur d'encens flotte dans l'air depuis l'autel installé sous le Bouddha géant doré de la Pagode de la paix.

"Le soleil peut apparaître à tout moment", répète régulièrement un homme avec son mégaphone. A mesure que la bande de lumière argentée prend de l'ampleur dans le ciel, des îles fantomatiques émergent de la mer comme des queues de dragons, tandis que les réverbères de la ville endormie scintillent comme des étoiles oranges.

Soudain, le son des tambours et des chants rompt le calme. Un moine apparaît vêtu d'une robe orange, suivi d'un groupe de cinq personnes. Personne ne les regarde. Juste à ce moment-là, au-dessus des lointaines montagnes où le soleil devrait apparaître, un ensemble de nuages noirs s'est enroulé autour comme une écharpe sale, à la grande consternation de l'homme au mégaphone et de tous les autres. Et si l'impensable se produisait ? Si le soleil ne se montrait pas avec tous ces gens qui guettent le premier lever de soleil de l'année ?

Mais comme par magie, il apparaît. Tel un rideau de scène cosmique, la boule rouge parfaite du soleil se lève à travers les nuages figés, suscitant un soupir de soulagement collectif de la part des spectateurs. En un instant, la mer passe d'un gris prononcé à une teinte dorée éblouissante, avec des diamants qui dansent sur la crête de chaque vague. Les tambours et les chants des cinq personnes montent crescendo, donnant une touche primitive à la situation. Les montagnes toujours recouvertes d'une brume nocturne scintillent comme de la poussière d'or lorsqu'elles sont frappées par les premiers doigts de ce soleil du Nouvel an. Magnifique… C'est alors que l'homme au mégaphone annonce que le soleil s'est bel et bien levé. Tout le monde lève les bras en l'air et crie avec vigueur trois fois "*banzai*" avant d'applaudir à tout rompre. Voilà c'est fini. Dans cinq minutes, tout le monde sera rentré chez lui. A mesure que le soleil monte, donnant sa couleur au monde, le moment magique du passage du gris au doré a disparu. *"Maintenant, tout est déjà rose, jaune, vert. C'est devenu une carte postale",* comme dit l'Antigone de Jean Anouilh.

Pendant ce temps, en bas de la colline, les rues restent désertes, à part les membres de cette famille réunie autour d'un récipient en pierre qui martèlent un énorme monticule de riz armés de maillets en bois. Ils préparent le *mochi,* traditionnel gâteau de riz gluant du Nouvel An.

Où sont les autres ? Pour les trouver, rendez-vous au sanctuaire shintoïste le plus proche. Ils sont des milliers. Les gens ont commencé à s'y rendre dès les 12 coups de minuit et vont continuer à le faire pendant quatre jours ou plus. Le sanctuaire Meiji, à Tôykô, va à lui seul accueillir près de 3 millions de visiteurs. C'est une tradition connue sous le nom de *hatsumôde,* c'est-à-dire la première visite de l'année au sanctuaire. Tout ce qui est premier est considéré comme très favorable à cette époque de l'année à l'instar du premier lever de soleil, de la première visite au sanctuaire ou de la première cérémonie du thé. Il y a même une expression pour le premier rire *(waraizome)* et le premier rêve de l'année *(hatsuyume).* Mais c'est la première visite au sanctuaire qui compte le plus.

Le sanctuaire le plus grand et le plus populaire de Hiroshima est Gokoku Jinja, à côté du château. Il s'agit donc du lieu idéal pour *hatsumôde*. Toute la ville s'y est donnée rendez-vous : des femmes vêtues de leur plus beau kimono en fourrure aux punks aux cheveux roses accompagnés de leurs petites amies chaussées de bottes à plateforme. Des gens de toutes sortes et de tous âges parcourent les sentiers autour du sanctuaire.


Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

Comme des milliers d'autres, ce jeune couple se rend au sanctuaire Gokoku pour commencer l'année.


Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

Le stand des omikuji permet de savoir si les douze mois à venir seront bons, moyens ou mauvais.


Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

Les amateurs d'amulettes trouvent ici leur bonheur.

Pour atteindre le bâtiment principal du sanctuaire, il y a une impressionnante file d'attente qui s'est formée depuis minuit. Pourtant, l'atmosphère reste joyeuse. Il existe un protocole strict à suivre : il faut commencer par se laver les mains au grand bassin en pierre situé à l'entrée, à l'aide d'une longue louche en bambou. Il s'agit d'un acte de purification rituelle. Ensuite, on se dirige vers le bâtiment principal du sanctuaire où l'on frappe deux fois dans ses mains pour réveiller la divinité du sanctuaire. On s'incline avant de jeter de l'argent dans une énorme boîte drapée de blanc et de faire un vœu. Les étudiants prient pour réussir leurs examens. Les autres demandent la fortune ou la bonne santé.

Une fois l'étape des vœux terminée, il est temps de se rendre au stand où l'on remet la flèche porte-bonheur de l'année écoulée avant d'en acheter une nouvelle afin de conjurer les mauvais esprits au cours des douze prochains mois. Ensuite, on passe au stand des *omikuji*, ces petits papiers qui prédisent l'avenir, grâce auxquels on peut savoir si l'année à venir sera excellente, moyenne ou mauvaise. Si la prédiction est favorable, on conserve le papier. Dans le cas contraire, on l'attache à l'arbre le plus proche, en espérant que la malchance ne nous suivra pas.

Enfin, on peut s'arrêter devant les stands qui vendent toutes sortes de porte-bonheur et amulettes capables de répondre à différents désirs : réussite aux examens, rencontre en vue d'un mariage, embauche, santé, prospérité, protection contre les accidents de la route, etc. Une femme exhibe fièrement le petit râteau doré qu'elle a acheté pour mettre dans son sac (pour gagner de l'argent), un porte-clés avec un chat porte-bonheur (même raison), une petite grenouille en céramique (pour revenir saine et sauve d'un voyage) sans oublier une amulette spéciale pour se protéger de toutes sortes de malheurs, car elle va avoir 32 ans ce qui est considéré comme une année de malchance.

Après tous ces achats destinés à se prémunir du mauvais sort, il est temps de se nourrir. Une multitude de stands installés le long des allées autour du sanctuaire sont là pour répondre à l'appel du ventre : calamars entiers grillés, tentacules de poulpe sur un pic, patates douces grillées sur pierre, *takoyaki* (beignets de pieuvre), montagnes de *yakisoba* (nouilles sautées), *mochi* (pâte de riz gluant) grillés sur du bambou et disposés sur des lits de paille, *oden* (pot-au-feu) de poisson, carrés de konjac en gelée, *okonomiyaki* (crêpe) aux légumes, germes de soja et lamelles de viande. Le fond de l'air est épais avec la saveur sucrée et fumée provenant de la centaine de plaques chauffantes.

C'est après tout le Festival des festivals, la date la plus importante du calendrier japonais, un nouveau départ dans le cycle éternel du changement et du renouveau. Alors, pourquoi ne pas commencer par une poussée d'optimisme, une bonne escalade, quelques porte-bonheur et un festin en plein air ?

Steve John Powell



laVillette
OPMA
JAPAN FOUNDATION
国立新美術館
EXPOSITION
MANGA ⟷ TOKYO
29.11 → 30.12.2018
lavillette.com · 01 40 03 75 75
#MangaTokyoVillette
arte
Le Monde
Télérama
franceinfo:
coyote

TENDANCE A Noël, c'est l'heure du gâteau

Tradition importée, la fête du 25 décembre a évolué en fonction de la situation socio-économique du pays.

Le Japon n'a jamais été un pays chrétien (et ne l'est toujours pas), mais Noël, dépourvu de connotations religieuses, y a fait son entrée en douceur dès le début du XXe siècle. C'est à cette époque que l'on a commencé à voir apparaître des publicités figurant le père Noël. À la fin des années 1920, les grands magasins ont lancé des "opérations Noël" afin d'inciter les clients à faire des achats pour cette occasion.
Si Fujiya, chaîne populaire de pâtisserie occidentale, affirme avoir été le précurseur du gâteau de Noël, avec une première commercialisation en 1910 au moment de la fondation de la maison à Yokohama, ville fréquentée par les étrangers, la pâtisserie occidentale demeurait encore rare et onéreuse à cette époque. Ce que les Japonais appellent *Christmas cake* (gâteau de Noël) a été popularisé quelques années après la Seconde Guerre mondiale, avec la fin des restrictions sur le sucre et la farine. Au début, la plupart de ces gâteaux étaient décorés de crème au beurre avant d'être peu à peu remplacée par de la crème chantilly dans les années 1970.
À cette époque, le fraisier, baptisé *short cake*, était le roi des gâteaux. Beaucoup de Japonais sont aujourd'hui encore fortement attachés à cette gourmandise. La culture de fraises sous serre est très répandue, afin de ne pas en manquer à Noël, au point de pouvoir dire qu'au Japon, il y a deux saisons des fraises : en décembre-janvier et au printemps. Certains interprètent le succès de ce gâteau par la combinaison des couleurs de Noël : blanc (crème) et rouge (fraise), qui rappellent aussi les couleurs fastes que sont pour les Japonais le rouge et le blanc *(kôhaku)*.
Il y a 40 ans, Noël appartenait aux *salarymen*. Dans les clichés de cette époque, on trouve souvent l'image d'un homme un peu éméché, un chapeau en papier sur la tête et un gâteau de Noël à la main, cadeau destiné à se faire pardonner par sa famille. Cette pâtisserie étant destinée aux enfants, elle était bien souvent joyeusement décorée d'un père Noël, de nains, de fleurs et de bûches.
Avec la fameuse "bulle" spéculative des années 1980, on a assisté à une relecture de Noël. Le jour de la naissance du sauveur s'est transformé en une Saint-Valentin avant l'heure. Les garçons offraient des pendentifs de chez Cartier à leurs petites-amies et se précipitaient pour réserver des chambres dans des hôtels de luxe, sans oublier de la réserver pour l'année suivante, même s'ils n'étaient pas sûrs d'être toujours avec la même bien-aimée (car peu importe avec qui, on en aurait forcément besoin !).
Évidemment, dans ce contexte, c'est la cuisine et la pâtisserie françaises qui étaient à l'honneur. La cuisine française a tellement été assimilée à cette époque d'abondance qu'elle en subira les consé-



Le fraisier, appelé communément short cake dans l'Archipel, reste le gâteau symbole de Noël au Japon.

DR

quences avec la récession, et sera remplacée par la cuisine italienne qu'on associe à simplicité et décontraction. Avec la crise des années 1990, les Japonais se réveillent de leur rêve éphémère, et le jour de Noël se traduit par un dîner amical, ou en amoureux, préparé à la maison ou servi dans un restaurant cosy…
Qu'en est-il désormais aujourd'hui ? On dirait que les festivités de Noël d'autrefois ont été éclipsées par Halloween, mais les plats et les gâteaux liés à cette occasion n'ont pas disparu pour autant. Il est même écrit que l'une des caractéristiques de la cuisine japonaise, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, est d'être souvent reliée aux événements. Il est vrai que les Japonais aiment les fêtes et les rituels, raison pour laquelle les traditions ont pu perdurer. Alors pourquoi laisser passer une occasion de plus, importée ou inventée, pour manger "des plats spécifiques" ? Cela ne veut pas dire pour autant qu'ils préparent les plats suivant la tradition. Ils voient plutôt ces rituels comme une occasion de s'amuser, et les plats deviennent en quelque sorte leur "jouet". Il n'est pas forcément besoin de les préparer soi-même, on peut tout à fait les acheter déjà préparés. L'exemple du gâteau de Noël d'aujourd'hui est très représentatif. Après avoir réalisé toutes les relectures possibles de cette fête, les Japonais, sans complexe, proposent maintenant tous types de "jouets" pour le 24 décembre.
Si les grands classiques "nippons" du gâteau de Noël tel le fraisier ou le gâteau roulé sont encore présents, on peut aussi trouver les bûches de Noël des pâtissiers français comme Frédéric Cassel, Pierre Marcolini, Pierre Hermé ou Gilles Marchal. Les hôtels de luxe proposent également leur propre gamme que l'on peut réserver. Les pâtissiers japonais préparent eux aussi leurs gâteaux de Noël. Parmi l'offre, on notera l'importance des gâteaux aux fruits, même les bûches. On voit que la préférence des Japonais pour les fruits, traditionnellement appelés "gâteaux d'eau" perdure encore aujourd'hui.
On peut aussi parler de mode générale : il y a



Mais avec le temps, de nouvelles tentations sont apparues pour tenter les gourmands.

quelques années, c'était le Stollen qui était en vogue, proposé par les pâtisseries tout comme les boulangeries. Apprécié pour sa longue conservation et son prix relativement abordable, il est également très pratique à transporter.
Les supérettes ouvertes 24h/24 ont également leur gamme de gâteaux, à mini-prix et souvent de petite taille, pour les célibataires ou encore ceux qui le fêtent juste à deux. Les pâtisseries japonaises proposent leurs gâteaux de Noël, au haricot rouge et au thé vert, et l'on peut même trouver des sushis en forme de gâteaux de Noël.
Il ne doit pas être difficile d'imaginer, pour les Japonais, des gâteaux *kawaii* (mignons) ; les gâteaux pour enfants sont en forme d'ourson, de Hello Kitty, de personnages de dessins animés… Même les chats ou les chiens ont droit à leur gourmandise avec des croquettes en forme de gâteaux, et des bûches de Noël préparées avec de la viande et des légumes.
Les gâteaux de Noël destinés aux allergiques ne manquent pas non plus : sans œuf, sans lait, sans gluten, à faible taux de glucide, faible en calories… il existe même des gâteaux hallal. Avec une telle variété proposée, on peut dire que les gâteaux de Noël sont véritablement ancrés dans les mœurs japonaises.
Dis-moi quel gâteau de Noël tu aimes, je te dirai qui tu es…

SEKIGUCHI RYÔKO

Johann Fleuri pour Zoom Japon

Les amateurs de coucher de soleil trouveront dans cette partie du Japon de quoi satisfaire leur passion.

MUST **Mie, joyau de la culture perlière**

Véritable écrin marin préservé, la baie d'Ago dans la région d'Ise-Shima réserve de magnifiques découvertes.

La mer est calme, paisible dans la baie d'Ago, dans la région d'Ise-Shima, dans la préfecture de Mie. L'absence de bateaux préserve la baie de toute pollution et les vagues sont douces. A l'observatoire de Yokoyama, on pourrait passer des heures, lovés dans la montagne, à contempler ce paysage marin à couper le souffle. La soixantaine d'îlots, de toutes tailles, caractéristiques de la région, compose un ensemble harmonieux et reposant. C'est précisément dans les eaux de cette baie, que le joaillier mondialement connu, Mikimoto, cultive ses précieuses perles, vendues jusqu'à la place Vendôme, à Paris. Les références au destin peu ordinaire de son fondateur, MIKIMOTO Kôkichi, sont omniprésentes dans cette région.

Originaire d'une famille de fabricants de *soba* (pâtes de sarasin), il a développé très jeune un sens des affaires hors-du-commun. *"Lors d'un séjour à Tôkyô, il a rencontré un marchand chinois qui vendait des perles à des prix exorbitants, l'idée de cultiver des perles lui est immédiatement venue, mais personne n'avait jamais réussi cette prouesse,* raconte INOUE Tatsuo, manager du musée Mikimoto Pearl Shima. *A l'époque, trouver des perles dans la mer était quelque chose d'extrêmement rare : un plongeur expérimenté en ramenait quatre ou cinq par trimestre, au péril de sa vie."* Lorsqu'il est arrivé à Toba, MIKIMOTO Kôkichi, entrepreneur dans l'âme et commerçant hors-pair, a décidé de percer le secret de la culture de la perle grâce aux huîtres *akoya* que l'on trouve en abondance dans la baie d'Ago.

L'idée était simple, mais pas si facile à exécuter : soutenu par son épouse qui partageait le même rêve insensé, il a tenté pendant des années de trouver la manière d'implanter avec succès un noyau dans l'huître afin que celle-ci produise de la nacre autour du corps étranger. Le 11 juillet 1893, après des années de tentatives ratées et alors qu'il venait

de perdre 5 000 huîtres dans une marée rouge, il a obtenu ses cinq premières perles de culture sur l'île d'Ojima, dans des coquillages épargnés par la catastrophe naturelle. Sa femme, Ume, est décédée trois ans après ce premier succès, laissant cinq enfants et ignorant tout de l'empire Mikimoto qui allait émerger.

"Au début de l'histoire de la culture perlière, les pertes restaient énormes, ajoute Agathe Torz, responsable des visiteurs étrangers au musée Mikimoto Pearl Shima, *Il fallait 35 000 huîtres pour 21 perles."* Une fois le noyau implanté, il faut compter deux à trois ans pour que l'huître fabrique les 2 000 à 3 000 couches de nacre nécessaires à une perle de qualité. Durant cette période, elle est surveillée comme le lait sur le feu. *"L'huître perlière est très sensible. La moindre pollution, le plus petit changement de température de l'eau et la culture est perdue."* A Toba, le Mikimoto Pearl Shima est le véritable centre mondial de la perle. On y apprend tout sur la culture locale, mais aussi sur les différents coquillages du monde, les spécificités d'une telle culture, son impact dans l'histoire et l'économie de la région de Mie sans oublier l'évolution de ce qui est devenu avec le temps l'orfèvrerie Mikimoto. *"La bijouterie ne retient que 5 % des perles produites chaque année : les plus rondes, les plus brillantes. Celles dont la nacre est parfaite ",* précise Agathe Torz.

Au Mikimoto Pearl Shima, on présente aussi le travail des *ama-san,* ces fameuses plongeuses en apnée, autres figures fondamentales de l'identité de la région. *"Autrefois, elles allaient également chercher des huîtres avant l'opération puis retourner les déposer dans la mer,* poursuit Agathe Torz. *Maintenant, elles ne travaillent plus pour la culture perlière, cette partie est entièrement automatisée."* Elles font quelques démonstrations dans l'enceinte du musée *"pour le folklore"*. Vêtues de leurs reconnaissables tenues de plongée de tissu blanc, les dernières *ama-san* continuent tout de même de plonger de mars à septembre et ramènent des *awabi*, ce coquillage coûteux que l'on déguste notamment durant les fêtes du Nouvel An et des *sazae*, autre coquillage local. Pour faire encore plus ample connaissance avec ces femmes, renommées pour avoir des caractères bien trempés, il faut quitter Toba et se rendre au cœur de la baie d'Ago, tout au bout de la péninsule de Shima.

Ici, vit MITSUHASHI Mayumi , 69 ans, dans le village de Wagu. *Ama-san* depuis 37 ans, cette amoureuse de la mer regrette le temps où *"nous étions plus nombreuses. Aujourd'hui, nous ne sommes plus que*



Johann Fleuri pour Zoom Japon

MIKIMOTO Kôkichi a été celui qui a réussi à faire de la culture perlière la richesse de la région.



Johann Fleuri pour Zoom Japon

Les ama-san sont de moins en moins nombreuses, mais elles tentent de préserver leur savoir-faire.

Johann Fleuri pour Zoom Japon

C'est au fond de cette mer parfois agitée que les huîtres akoya produisent ces perles qui font rêver.

quelques dizaines. Alors on se sert les coudes. Les ama *sont des femmes fortes"*, sourit-elle. Ces dernières résistantes d'une culture ancestrale continuent de plonger à tous prix. *"Quand je suis au fond de l'eau, je ne pense plus à rien. Si je suis gênée par des pensées négatives, je me mets en danger et surtout je ne peux pas retenir ma respiration trop longtemps. Je dois être paisible, au calme."* Le regard assombri, elle ajoute d'un ton grave. *"Quand on est au fond de l'eau, on est seul comme lorsque l'on est face à la mort."*

Cette veuve est entourée de ses trois enfants et huit petits-enfants. Energique, sa force transpire par tous les pores de sa peau. *"Il faut une santé physique de fer pour être* ama*. La plus jeune de notre communauté a 46 ans. Je connais une* ama *qui plonge encore dans la région de Wajima, dans la péninsule de Noto qui donne sur la mer du Japon, alors qu'elle a 82 ans : tout est dans le mental. Malheureusement, c'est un métier qui va complètement s'éteindre, nous sommes les toutes dernières"*, explique-t-elle avec regret. Mayumi a appris le métier auprès d'une professeure qui lui était chère, *"plonger et nager cela n'a rien à voir. Il faut plusieurs années d'apprentissage avant d'être efficace."* La résistance au froid est *"naturelle. Personnellement, je plonge même en hiver, je vais chercher des* namako *(concombres de mer)"*. Une vie au rythme des caprices de la météo, et *"c'est bien cela le plus difficile : devoir sans cesse jongler avec le climat pour savoir si l'on peut plonger ou pas"*. Sur un ton taquin: *"Aujourd'hui, il y a aussi des hommes qui plongent mais ils portent des combinaisons étanches :* ama *c'est un métier de femmes, ils ne pourraient pas résister aussi bien que nous sans toutes leurs protections."* A Sato-umi-an, certaines *ama-san* se prêtent au jeu de la rencontre avec les gens de passage et les sensibilisent à leur métier. Dans une hutte de bois située face à la mer, elles font griller poissons et coquillages, et expliquent leurs méthodes, présentent les outils qu'elles s'autorisent pour arracher les fruits de mer à la roche, autour d'un déjeuner copieux. *"Nous avons chacune nos petits secrets : j'ai confectionné moi-même mon masque de plongée par*

exemple", montre-t-elle fièrement.
Pour ceux qui souhaitent approfondir leurs connaissances sur la culture perlière de la région, MORITA Tochiko accueille les visiteurs, non loin de là, directement auprès des filets où sont placés huîtres et naissains. La petite dame, au bagout délicieux, a vécu de la culture de l'huître *akoya* toute sa vie. Elle aime partager l'histoire de son petit port de pêche, regarder les poissons qui nagent dans l'eau claire, observer les huîtres grandir. Elles offrent l'opportunité unique d'aller soi-même chercher une huître dans le filet afin d'en extraire la perle. *"Les huîtres akoya ne sont pas comestibles, hormis cette toute petite partie que l'on mange cru, c'est très bon ! Goûtez !"* s'exclame-t-elle avec un grand éclat de rire. Une fois la perle récupérée, direction l'atelier où cette dernière peut être travaillée et montée sur un bijou si vous le souhaitez. Un souvenir que l'on n'oublie pas.
Les produits de la mer font particulièrement la fierté de la région de Mie dont la gastronomie est aussi exceptionnelle. Du petit restaurant de sushis au grand restaurant de luxe, on sert, en parallèle à la riche variété de coquillages l'*ise-ebi,* une sorte de petit homard local. Au restaurant de poissons Sushifumi, un plat à base de sardines au vinaigre et au gingembre est à tomber. Pour un dîner des plus raffinés, l'hôtel Shima Kankô à Kashikojima vous émerveillera. L'établissement exceptionnel offre une vue incroyable sur les ilôts de la baie depuis 1951. Il a accueilli l'empereur à plusieurs reprises et a été sélectionné pour être le lieu d'accueil du sommet du G7 en mai 2016. L'écrivain YAMASAKI Toyoko y a également séjourné entre 1955 et 2007 et a fait référence plusieurs fois à la vue sur la mer, depuis l'hôtel, dans plusieurs de ses romans (inédits en français).
Pour les Japonais, Ise-Shima est certes un haut-lieu de savoir-faire culinaire, mais symbolise également et avant tout un profond ancrage dans l'histoire et la religion du pays ; à l'instar d'Ise-Jingû, considéré comme le plus sacré des sanctuaires shintoïstes de l'Archipel. Pour cette raison, il attire une foule compacte et dense tout au long de l'année. On vient pour prier, pour s'imprégner de spiritualité, pour s'engouffrer dans la nature environnante. Dans son enceinte, Ise-Jingu abrite le Kôtai jingû (Naikû), dédié depuis 2000 ans à la déesse ancestrale, Amaterasu, protectrice de la famille impériale, gardienne du Japon, et le Toyo-uke daijingû (Gekû) à la divinité Toyo-uke. Plus de 1 500 rituels religieux sont pratiqués dans le but de satisfaire les divinités japonaises et de garantir la paix dans le monde, la prospérité de la famille impériale et de bonnes récoltes dans les champs.
Dans un sentiment de gratitude pour un tel lieu et pour remercier la Nature, la ville d'Ise a imaginé dans les années 1990 un dédale de ruelles et de commerces qu'elle a baptisé Okage Yokochô au pied du sanctuaire. Rappelons qu'à l'ère Edo (1603-1868), Ise-Jingû attirait de nombreux pèlerins et pour recréer une atmosphère proche de ces temps anciens, ont été rénovés ou reconstitués des bâtiments datant des périodes Edo et Meiji (1868-1912). Friandises et jeux d'enfants aux parfums d'antan, bijoux forcément composés de perles, artisanat, c'est sans doute le meilleur endroit pour déguster les *ise-udon,* spécialité locale à base de nouilles épaisses, l'*imoan,* pâtisserie japonaise à base de patate douce ou encore un cornet de marrons fraîchement grillés.

JOHANN FLEURI



Johann Fleuri pour Zoom Japon

A Okage Yokochô, on a misé sur le rétro pour attirer les foules et ça marche.

INFORMATIONS PRATIQUES

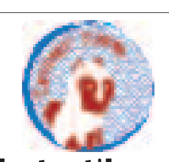
POUR S'Y RENDRE, rien ne vaut le train, notamment à bord de l'Ise-Shima Liner de la compagnie Kintetsu que l'on peut emprunter au départ d'Ôsaka Namba, de Kyôto ou de la gare Kintetsu à Nagoya.
www.kintetsu.co.jp/foreign/english/about/limited_express/type.html
SUR LES ACTIVITÉS ET LES LIEUX PRÉSENTÉS, rendez-vous sur Internet :
www.mikimoto-pearl-museum.co.jp/eng/ (Musée Mikimoto)
https://satoumian.com (ama-san)
http://s-tamachan.net (Confection de bijoux)
www.miyakohotels.ne.jp/shima-classic/english/index.html (Shima Kankô hotel)
www.sushifumi.com (Sushifumi)


ZOOM JAPON Publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris, France
Tel: +33 (0)1 4700 1133 - Fax: +33 (0)1 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution. ISSN : 2108-4483
Imprimé en France
Responsable de la publication : Dan Béraud
Contact publicité : pub@zoomjapon.info
Ont participé à ce numéro :
Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Ritsuko Koga, Eric Rechsteiner, Jean Derome, Gianni Simone, Benjamin Parks, Ryôko Sekiguchi, Johann Fleuri, Steve John Powell, Angeles Marin Cabello, Jérémie Leroi, Maeda Haruyo
Yoshiyuki Takachi, Kashio Gaku, Shoko Etori, Kimié Ozawa, Takako Taniguchi, Miho Masuko, Chiho Ichikawa, Mathilde Barbotin, Marie Varéon (maquette)

ZOOM ANNONCES

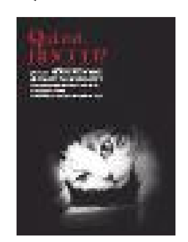


événements



Instant'Japan
vous propose le temps d'un week-end un instantané d'art, d'artisanat et gastronomie japonaise en plein cœur de Paris. Des ateliers vous attendent également avec notamment notre invité Masao Ishikawa, artisan de teintures naturelles aux plantes. L'occasion de partager des moments uniques et terminer vos achats de noël.
www.instantjapan.fr
15-16 décembre 2018
de 10h à 19h
116 rue de Turenne
75003 PARIS

Exposition de photographies de Masaki Hoshino "Qui est ROCCO?"



Lieu: chez Bobes 10 rue de la Forge-Royale 75011 Paris du 6 au 13 décembre 2018
Vernissage le jeudi 6 décembre à partir de 17h
http://luvrocco.com/en/

Paris Karuta 2019
dimanche 13 jan. 2019 de 11h à 18h

Venez nombreux jouer à la Karuta en kimono à l'occasion du Nouvel an japonais.

Musée Français de la Carte à Jouer & Galerie d'Histoire de la Ville
16, rue Auguste Gervais, 92130 Issy-les-Moulineaux
Renseignements: GANBALO KIMONO CLUB
kaz@tuttobene.fr

cours

IMOTO SEITAI FRANCE
«LE VENTRE : Berceau de notre équilibre»
Dimanche 10 février 2019 au Forum 104 - Paris 6ème. Journée séminaire pratique et théorique ouverte à toutes et à tous, avec la venue spéciale de Monsieur GEORGES TORRENT, Directeur IMOTO SEITAÏ Europe. Venez découvrir le «Seitaï» et ses exercices d'ajustement postural «Taïsôs». Retrouvez toutes les informations et les cours proposés à l'année sur www.imoto-seitai.fr
Contact : 06 33 48 86 30
info@imoto-seitai.fr

● **Cours de calligraphie japonaise et sumi-é** possibilité d'avoir un grade par "Japan calligraphie"
www.takeimakiko.com

emplois

● **Rech. Testeurs de produits japonais** à Paris Majeure, pas d'origine japonaise espritjapo@gmail.com

● **Recherche un(e) assistant(e) chef de projet.** Développement culturel et touristique japonais De langue maternelle ou très bon niveau de français.
Parlant anglais et japonais. Temps plein, mi-temps ou stage possible.
contact@exapartners.com

● **Concept store dans le Marais** recherche un responsable de magasin (h/f). De langue maternelle ou très bon niveau de français. Parlant anglais et japonais. CDI à temps plein, travail 5 jours par semaine (y compris samedi). Expérience en tant que responsable de magasin souhaitée. contact@exapartners.com

● **Kodawari Ramen recrute!** Nous cherchons un cuisinier en CDI pour notre restaurant de Ramen. Expérience en cuisine demandée. Envoi CV et lettre de motivation à contact@kodawari-ramen.com

divers

● **Vous vous sentez fatigué** même après une bonne nuit de sommeil ? 【Soft Seitai spécial fatigue chronique】【Offre spécial pour les lecteurs du Zoom Japon】 58€ au lieu de 70€ pour la 1ère séance de 80min Pour plus d'informations : 07 6996 8718 Kanda Seitai Paris 14ème

Le Mémento et dictionnaire des Kanji usuels enfin sur le net, avec ses images et sa logique

Images : Les Kanji, C'est de la BD !






Logique : Ils sont replacés dans leurs 2 familles: Clé et Radical phonétique. Ici la femme女 et l'enfant 子: sentiment de la mère pour son enfant ? Y aurait-il meilleure description de «l'amour».

L'application : un programme de 40.000 liens, une doc. générale, les 2143 fiches des Kanji usuels, 5 modes de recherche (dont dicos Fr et Jp à + de 15.000 entrées) et un didacticiel personnalisable pour la révision.

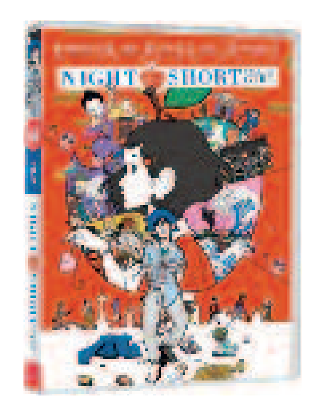
Disponible sur le site www.fransorient.com par abonnement (1 an de consultation=9,95€). Le livre est aussi en librairie (Junku...) ou sur le net



Vous êtes déjà abonné(e) ?
Participez au tirage au sort !
Chaque mois 10 - 20 personnes
reçoient des cadeaux !

Cadeau du mois

Ce mois-ci, le Club ZOOM vous propose de gagner le **DVD** : ***Night is short, walk on girl*** (réalisateur : YUASA Masaaki)



En partenariat avec @Anime (alltheanime.fr)

Pour participer au tirage au sort, veuillez répondre à la question :
Parmi les Zoom Japon parus en 2018, quel est votre article préféré et pourquoi ?
et envoyez votre réponse à
club@zoomjapon.info
en indiquant votre numéro d'abonné.
Tous les nouveaux abonnés peuvent participer. Jusqu'au 31 janvier 2019.

Abonnement

www.zoomjapon.info/abonnement

Vous ne voulez manquer aucun numéro ?
Pas de point de distribution près de chez vous ?

Vous abonner au magazine,
c'est aussi une façon de nous soutenir !



Tarifs d'abonnement à ZOOM Japon
(pas de publication en janvier et en août)

- en France 28 €
- à l'Union européenne et la Suisse 42 €
- à l'étranger 56€

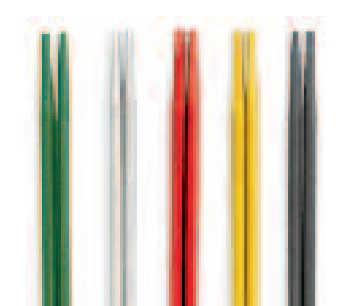
En vous abonnant à ZOOM Japon, vous devenez automatiquement membre du Club ZOOM

Actuellement

Pour toutes les demandes de (re)abonnement,
une paire de baguettes en bois réutilisables sera **offerte**.

- Avec son étui en carton signé ZOOM Japon
- Fabriquées au Japon
- Teintes avec la laque Urushi de la préfecture de Kagawa
- Bois : cèdre Hinoki de la préfecture de Fukui
- Réutilisables
- Possibilité de choisir une couleur au choix parmi
  verte - argentée - rouge - jaune - noire





Egalement en vente dans notre boutique en ligne à partir du 15 décembre 2018. (8 €)

Bon de commande

à nous renvoyer avec un chèque à l'ordre des Editions Ilyfunet
Editions ILYFUNET - 12 rue de Nancy 75010 Paris / Tél : 01 4700 1133

Nom : ______________________ Prénom : ______________________
Adresse : ____
____
Email ou numéro de téléphone : ______________________________

☐ **Le Japoscope 2017** de Claude Leblanc - 13 € ttc* : _____ ex   *L'envoi gratuit en France
☐ **Le Japon vu des bars** de Cris Bunting - 18 € ttc* : _____ ex
☐ **Le Japon vu du train** de Claude Leblanc - 18 € ttc* : _____ ex

Abonnement à ZOOM Japon
1 an - 1 ex par mois (10 numéros - Pas de publication le 1er janvier et le 1er août)

☐ Envoi en France -28 € ttc
☐ Envoi à l'Union européenne et la Suisse - 42 € ttc
☐ Envoi à l'étranger - 56 € ttc
■ Si vous souhaitez recevoir plusieurs exemplaires, contactez-nous par mail : courrier@zoomjapon.info

Si l'adresse d'envoi est différente de celle de facturation
Nom : ______________ Prénom : ______________
Adresse : ______________________________
____
Email : ______________________________

Abonnement en ligne
www.zoomjapon.info
Anciens numéros également disponobles en lingne.

NHK WORLD JAPAN

Dining With The Chef

Cuisinez des repas mémorables

Guidé par des mains expertes, plongez dans le monde culinaire japonais
et apprenez à composer vous-même plats typiques et mets de saison.

Vendredi
15h30
21h30

Samedi
03h10
09h10

http://www.nhk.or.jp/dwc/

NHK WORLD-JAPAN est une chaîne en anglais disponible sur :



canal 473



canal 244



canal 358



canal 548



canal 264



